



# Menus du 16 décembre au 10 janvier 2025



Restaurant scolaire - Ville Le Poiré-sur-Vie  
Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements

|          | Semaine 51<br>Du 16 au 20 décembre 2024   | Semaine 52<br>Du 23 au 27 décembre 2024   | Semaine 01<br>Du 30 décembre au 03 janvier 2025   | Semaine 02<br>Du 06 au 10 janvier 2025   |
|----------|---|---|---|--|
| Lundi    | Salade Piémontaise<br>Sauté de bœuf <b>VBF LR</b> à la Provençale<br>Jardinière de légumes <b>BIO</b><br>Emmental <b>BIO</b><br>Fruit de saison                       | Salade verte <b>BIO</b> Fêta & Croûtons<br>Hachis Parmentier <b>VBF</b><br>Fromage blanc <b>BIO</b>                   | Carotte <b>BIO</b> râpée vinaigrette<br>Paleron <b>VBF</b> sauce Bordelaise<br>Gratin de Choux Fleurs<br>Buche du Pilât<br>Fruit de saison <b>BIO</b> | Wrap Dinde & Cheddar<br>Chipolatas <b>VPF LR</b><br>Mogettes <b>BIO</b><br>Emmental <b>BIO</b><br>Fruit de saison <b>BIO</b>                       |
| Mardi    | Potage de Légumes <b>BIO</b><br>Macaronade<br>Salade verte <b>BIO</b><br>Gruyère râpé<br>Yaourt aromatisé <b>BIO</b>  | Salade de Pommes de terre & Thon<br>Nuggets de Poulet VF maison<br>Carottes braisées<br>Cantal AOP<br>Fruit de saison | Quiche Lorraine maison<br>Poisson du Jour*Beurre rouge<br>Brocolis aux Amandes<br>Brownies  | Céleri <b>BIO</b> Rémoulade<br>Pâtes <b>BIO</b> sauce bolognaise végétarienne<br>Entremet au lait <b>BIO</b>                                       |
| Mercredi | Coleslaw<br>Tarte de légumes de Saison<br>Salade verte <b>BIO</b><br>Flanby   |  Noël                               |  Bonne année   | Salade verte <b>BIO</b> aux 3 Fromages<br>Bœuf Bourguignon <b>VBF LR</b><br>Haricots verts <b>BIO</b><br>Camembert <b>BIO</b><br>Compote de Pommes |
| Jeudi    |  Repas de Noël  | Pomelos<br>Gratin de Pâtes <b>BIO</b> au Jambon<br>Salade verte<br>Panna Cotta Coulis de Framboise                    | Rillettes de Porc & Cornichons<br>Sauté de Poulet VF au Cidre<br>Printanière de légumes <b>BIO</b><br>St Paulin<br>Fruit de saison                    | Velouté de Potimarron <b>BIO</b><br>Emincé de Dinde VF Vallée d'Auge<br>Frites<br>Comté AOP<br>Fruit de saison <b>BIO</b>                          |
| Vendredi | <b>PAIN BIO</b><br>Betterave <b>BIO</b> vinaigrette<br>Poisson du Jour* Beurre Blanc<br>Poêlée de légumes <b>BIO</b><br>St Nectaire AOP<br>Fruit de saison <b>BIO</b> | Velouté de Légumes <b>BIO</b><br>Poisson du Jour*Beurre citronné<br>Riz Pilaf<br>Brie<br>Fruit de saison              | Œuf mayonnaise<br>Tajine de Veau <b>VVF</b><br>Semoule Couscous <b>BIO</b><br>Petits Suisse aromatisés  | <b>PAIN BIO</b><br>Salade de Perles Carnaval<br>Poisson du Jour*Meunière & Citron<br>Mousseline de Poireau <b>BIO</b><br>Mousse au Chocolat maison |

**VBF** : Viande Bovine Française

**LR** : Label rouge

**VPF** : Viande Porc Française

**BIO** : Issu de l'agriculture BIO Local

**BIO** : Non local : céréales, pâtes et certains fromages / \* Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée

**VVF** : Viande Veau Française - Volaille certifiée BBC Française



Accueil de loisirs

