



Menus du 7 juin au 25 juin

RESTAURANT SCOLAIRE DU FIEF SAUVIN 02 41 63 07 26

Légende :

Féculent Produit Laitier
 Crudité / Cuidité Valeur Mixte Panachée
 Valeur Protidique Valeur Végétarienne



Menus végétariens

Lundi 7 juin	Mardi 8 juin	Jeudi 10 juin	Vendredi 11 juin
<p>Pâté en croûte Richelieu</p> <p>Pâtes à la bolognaise VBF et son gruyère râpé</p> <p>Compote pommes pêches</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Fouaces aux haricots de Vendée</p> <p>Boursin</p> <p>Tartelette au chocolat maison</p>	<p>Salade de tomates bio au basilic</p> <p>Filet de merlu sauce curry</p> <p>Brocolis bio</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Semoule au lait entier</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Chipolatas locales</p> <p>Patatoes / Ketchup</p> <p>Camembert bio</p> <p>Nectarine</p>
Lundi 14 juin	Mardi 15 juin	Jeudi 17 juin	Vendredi 18 juin
<p>Salade / lardons / œufs / croûtons</p> <p>Sauté d'agneau local</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Blé en pilaff</p> <p>Tartelette chantilly fraises</p>	<p>Betteraves cuites vinaigrette</p> <p>Pavé de saumon sauce moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Pêche</p>	<p>Pennes au pesto</p> <p>Pizza maison aux trois fromages</p> <p>Julienne de courgettes</p> <p>Compote liégeoise</p>
Lundi 21 juin	Mardi 22 juin	Jeudi 24 juin	Vendredi 25 juin
<p>Œufs mayonnaise</p> <p>Croisillon emmental</p> <p>Salade verte</p> <p>Riz au lait sauce caramel</p>	<p>Choux blanc aux lardons emmental</p> <p>Émincé de bœuf local au paprika</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Filet de lieu sauce boursin</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Pêches</p>	<p>Melon</p> <p>Émincé de lapin local</p> <p>Coquillettes</p> <p>Pot de crème beurre salé</p>

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait
Maison

