



Menus du 25 avril au 13 Mai 2022













RESTAURANT SCOLAIRE DU PUISET DORE ET DE LA CHAUSSAIRE

Légende :

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



Menus végétariens

Lundi 25 avril	Mardi 26 avril	Jeudi 28 avril	Vendredi 29 avril
Haricot verts/Mais sauce bulgare Poisson meunière label Lentilles cuisinées Crème dessert au chocolat Biscuit Bio 	Concombre à la crème Haut de cuisse de poulet local  Choux de Bruxelles/pommes de terre Vache qui rit Fruits au sirop	Carottes râpées au croûtons à l'ail Oeufs Florentine gratiné Plat complet Palmito maison 	Terrine de poisson sauce mayonnaise Jambon grillé local  Flageolets au beurre Pommes bio 
Lundi 02 mai	Mardi 03 mai	Jeudi 05 mai	Vendredi 06 mai
Oeuf mimosa Bolognaise VBF à la tomate Coquille Gruyère râpé Banane	Betteraves vinaigrette Poisson du jour sauce beurre blanc Riz bio pilaf  Camembert bio Poires	Salade de tomates persillées Aiguillette de poulet à la marinade du soleil Salsifis et pommes de terre sautés Flan pâtissier maison 	Salade verte au dés de fromages Fouaces Coco de Vendée à la persillade Crème glacée
Lundi 09 mai	Mardi 10 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Croissant Dubarry Emincé de veau local aux olives  Haricots beurre sautés au beurre Chèvre bio fermier  Pommes locale 	Macédoine Mayonnaise Chipolatas Purée de pommes de terre Yaourt bio à la fraise 	Salade riz aux crudités / surimi Tarte aux fromages Salade verte Bouillie au chocolat maison 	Sortie scolaire

Légende

Produit Bio



Produit AOP



Produit Local
Mauges



Produit Fermier



Produit Label Rouge



Pâtisserie Fait
Maison

