

Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars 2024

Menu local & bas carbone			Repas végétarien	
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Betteraves Bio rouges	Oeuf Bio dur mayonnaise	Cervelas	Velouté Dubarry	Salade de pépinettes Bio à la mimolette
Carottes Bio cuites au cumin et citron			Velouté aux carottes Bio	Salade d'agrumes
Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet	Steak haché sauce barbecue	Curry de haricots rouges	Filet de colin MSC , sauce à la crème
Brocolis	Lentilles vertes	Coquillettes Bio	Ecrasé de pommes de terre du chef	Haricots beurre persillés
	Bodiche de Vendée			Comté AOP
Assortiment de yaourts	Crumble aux fruits du chef	Mousse au chocolat	Fruit de saison Fruit HVE de saison	Fruit de saison Salade de fruits

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars 2024

Repas végétarien

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Chou blanc Bio Champignons à la ciboulette	Potage de légumes Bio Velouté aux carottes Bio	Baguette façon pizza du chef	Céleri rémoulade Coleslaw purple	Saucisson à l'ail Salami
Colombo de poulet, navets et patate douce	Burritos aux légumes	Sauté de boeuf au curry	Lasagnes de lentilles	Pêche du jour, sauce à l'échalote
Semoule Bio au beurre	Potatoes	Chou fleur Bio en gratin	Salade verte Bio	Riz pilaf
	Mimolette			Brie
Compote de poires	Fromage blanc Local à la cassonade Yaourt Local aromatisé	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Fruit de saison Fruit Bio de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars 2024

Repas végétarien

Repas sur le thème : Carnaval

Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Radis rose et beurre Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Salade Arlequin	Salade verte à l'emmental	Betteraves Bio rouges Macédoine mayonnaise	Salade de riz Bio aux poivrons Taboulé à la semoule Bio
Gratin de blé aux fromages	Boulettes au boeuf sauce tomates	Aiguillettes de volaille	Sauté de porc Local à la moutarde	Waterzooï de colin MSC
Salade verte	Pommes noisettes	Petits pois au jus	Jardinière de légumes	Haricots beurre persillés
Camembert Bio		Tomme blanche		Cantal AOP
Fromage blanc Local à la cassonade Yaourt Local aromatisé	Donuts nappé chocolat	Fruit de saison	Riz au lait	Compote pommes poires Compote pomme banane

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 1 Avril au Vendredi 5 Avril 2024

Menu Local & bas carbone

Repas végétarien

Lundi 1 Avril	Mardi 2 Avril	Mercredi 3 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
F	Taboulé de millet	Salade de pâtes Bio	Carottes Bio râpées Chou blanc	Friand au fromage Toast chèvre et miel
É	Jambon braisé	Sauté de boeuf au paprika	Oeufs Bio brouillés aux fines herbes	Pêche du jour, sauce ciboulette
R	Haricots blancs Label Rouge	Haricots beurre persillés	Coquillettes Bio	Chou fleur Bio gratiné
I	Tomme vendéenne		Comté AOP	
É	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Ananas rôti à la vanille	Île flottante et crème anglaise Crème pâtissière du chef	Salade de fruits du chef Fruit HVE de saison

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 8 Avril au Vendredi 12 Avril 2024

		<i>Repas végétarien</i>		<i>Repas à thème : Médiéval</i>
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Mercredi 10 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
Radis rose et beurre Céleri rémoulade	Salade verte et croûtons Salade fromagère	Carottes Bio râpées	Concombre Bio aux dés de brebis Salade d'agrumes	Salade de lentilles Locales aux lardons Ou Tartine à la crème de pois cassés Locaux
Sauce carbonara	Filet de colin MSC sauce tomate	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Poulet persillé aux épices Ou Potée vendéenne
Tortis Bio	Semoule Bio	Salade verte	Carottes Bio façon Vichy	Pommes de terre misquettes
	Brie	St Nectaire AOP		Verre de lait
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison Fruit Bio de saison	Fruit de saison	Cookie du chef	Tourte aux pommes Ou Compotée de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



Restaurant scolaire de Cugand

Menu du Lundi 15 Avril au Vendredi 19 Avril 2024

Repas végétarien

Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Mercredi 17 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
Wrap de carottes Bio râpées	Céleri rave aux pommes	Salade mexicaine	Tzatziki à la betterave Bio	Concombre Bio vinaigrette
Wrap au thon	Coleslaw		Haricots verts Bio aux échalotes	Salade de crudités à la menthe
Dos de colin MSC	Boeuf bourguignon	Rôti de porc Local sauce aux herbes	Omelette Bio au cheddar	Rougail de poulet
Riz Bio créole	Purée de pommes de terre	Petits pois aux oignons	Jambalaya de légumes	Brocolis
	Camembert			Emmental
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Brownie du chef aux noix	Fruit de saison
Fruit Bio de saison	Crème dessert vanille			Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

