RESTAURANT SCOLAIRE
12 rue de Lattre de Tassigny
85190 VENANSAULT

Mail: cantine@venansault.com
Tél : 02 51 07 31 55

Les **présences occasionnelles** (**48h à l'avance**)
ou **les absences** (enfants malades **avant 9h**)
sont à signaler via le PORTAIL CITOYEN, par mail ou tél.

Réservation repas auprès du restaurant scolaire pendant les périodes scolaires et mercredi inclus

Réservation repas auprès du centre de loisirs pendant les

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
Céleri rémoulade au thon	Potage vermicelle crouton	Radis beurre	Cervelas / cornichon	Carottes râpées
Gratin de tortellini, épinard ricotta à la tomate	Tempe de porc à la provençale	Poulet basquaise	Poisson frais	Steak haché
	Brocolis BIO	Riz pilaf	Poêlée de légumes	Frites
Fromage à la coupe	Fromage blanc BIO	Fromage	Yaourt brassé	Fromage
Flamby		Fruit de saison		Compote pomme
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
Flamencküche	Concombre à la crème	Salade de blé à la Provençale (tomate, poivron, thon, olives, œuf dur)	Velouté 9 légumes	Salade du chef (salade emmental, jambon de dinde)
Emincé de dinde à la crème champignon	Cassoulet (saucisse de Toulouse, saucisson ail)	Paupiette de veau	Carbonara végétarienne (pâtes, lentilles)	Poisson frais
Purée de carottes	Mogettes	Beignets choux-fleurs		Ratatouille / Riz
Velouté fruix	Fromage à la coupe	Fromage	Petit suisse sucré	Crème anglaise
	Salade de fruit	Fruit de saison	Quatre-quarts	Biscuit
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
Salade Slovaque (carottes râpées, céleri, jambon de dinde, cœur de palmier, sauce crème)	Friand au fromage	Salade de riz (concombres, tomate, dés de brebis, olives noires, persil)	Velouté 9 légumes	Betterave vinaigrette
Cordon bleu	Rôti de porc aux olives LOCAL	Boulettes d'agneau	Poisson frais	Omelette emmental
Flageolet	Petits pois	Carottes	Riz madras	Potatoes
Fromage à la coupe	Fromage	Riz au lait	Yaourt brassé	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison			Paris Brest
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
	Taboulé oriental	Mousse de foie / cornichon	Carottes râpées, tomates, maïs, vinaigrette	Concombre vinaigrette
	Œuf florentine	Sauté de dinde crème champignon	Blanquette de la mer	Parmentier de bœuf
	Epinard	Brocolis BIO	Boulgour à la tomate	Salade
	Yaourt mixé	Fromage	Fromage	Fromage
		Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme fraise
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
Céleri rémoulade	Salade, riz, tomate ,thon, maïs	Radis beurre	Salade Sidney (tomates, salade mêlée, cœur de palmier, olives, vinaigrette)	Galette jambon fromage
Vol au vent champignon	Sauté de porc au curry LOCAL	Emincé de poulet crème champignon	Sauté de bœuf strogonof	Poisson frais
Coquillettes	Duo de haricots	Semoule	Pommes Noisettes	Purée de légumes
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Yaourt brassé
Fruit de saison		Fruit de saison	Œuf au lait	
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
Crudités Bulgare (carottes, céleri branche, courgettes, sauce bulgare)	Salade strasbourgeoise	Duo céleri - carottes	Croissant jambon	Concombre vinaigrette
Saucisse de Toulouse	Escalope de veau milanaise	Pizza fromage	Emincé de dinde à la crème	Brandade de poisson
Lentilles	Flan de légumes	Salade	Haricots verts	Salade
Fromage à la coupe	Fromage	Petit suisse aux fruits	Fromage	Yaourt nature sucré
Salade de fruit	Fruit de saison	Brownie aux noix de Pécan	Fruit de saison	

Les repas sont servis et salés modérément afin de ne pas dénaturer le goût des aliments et pour la santé des enfants.
Menus validés en commission menu en date du 12/02/2024 en suivant les normes du GEMRCN
La Direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction des commandes et livraisons

Viande d'origine Française **76% de produits d'origine France**

33 % de produits durables, dont 20% de BIO