

Restaurant Scolaire de Villedieu

Menus de "Pain d'Epices" Juillet 2024



Bleu blanc cœur



*Pays de Loire= Pde L



viande française



Appellation d'origine protégée

produit issu de l'agriculture biologique

produit local

poisson issu de la pêche durable

* Menus établis sous réserve de modifications en cas de soucis d'approvisionnement ou de maturité.

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12*
Sardine au beurre Sem ALSH Steak bœuf du Boucher Petits pois à la paysane Salade Yaourt	Pamplemousse Pâtes Carbonara et son râpé Compote pomme	Carottes râpées vinaigrette Moules Crème curry Pde T rissoles Pêche en sirop-coulis-biscuit	Betteraves- épis de maïs Cordon bleu Lentilles Fromage Eclair chocolat	Taboulé Soja façon bolognaise Carottes Persillées Fruit
Lundi 15	Mardi 16*	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Tomates à la crème Sem ALSH Rôti de porc Garniture de légumes Fromage Choux chantilly	Macédoine Nuggets végétales Boulgour Fruit	Quinoa saumon-crevettes et concombre Beignets de calamar/Ketchup Patates douces en gratin Fromage blanc sucré	Pique nique(famille)	Feuilleté fromage Boulettes agneau Haricots blancs Salade Glace
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25*	Vendredi 26
Radis beurre Sem ALSH Poisson sauce Hollandaise Blé-carottes au beurre épicié Yaourt nature sucré	Salade Buffalo Paupiettes veau-champignons Haricots verts à l'ail Fromage Crème pistache-chocolat	Taost fromagé Salade Jambon grill Flageolets Fruit	Concombre et féta Omelette ciboulette Ratatouille Biscuit et compote de fruits variés	Crêpe fromage Gratin de courgettes au fromage et lardons Brownies
TRES BONNES VAVANCES A TOUS .				



Menu établi sous réserve de modifications en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.