

**Menu cantine scolaire de la Foye Monjault et de la Rothenard**

<b>Du 22 février 2021 au 28 mars 2021</b>			
<b>Lundi 22 février</b>	<b>Mardi 23 février</b>	<b>Jeudi 25 février</b>	<b>Vendredi 26 février (menu végétarien)</b>
Jambon de vendée (local)		Œuf poché vinaigrette (local)	Salade de laitue (bio)
Croque-monsieur	Haut de cuisse de poulet à l'ail (local)	Cordon bleu	Aiguillette de colin à l'indienne
Salade d'endives à la crème (bio)	Flageolets	Purée de patate douce	Chips de légumes
	Fromage de chèvre (bio)		Yaourt au lait entier à la vanille (local)
Salade de fruits	Fromage blanc au miel (local)	Pomme (bio)	
<b>Lundi 1er mars (menu végétarien)</b>	<b>Mardi 2 mars</b>	<b>Jeudi 4 mars</b>	<b>Vendredi 5 mars</b>
	Salade de salsifis	paté de lapin (local)	Salade de riz, poivron et surimi
Œuf au plat (local)	Gyros de porc (local)	Rôti de dinde (local)	Endives au jambon (local)
Pâte tricolore	Boulgour tomates (bio)	Polenta (bio)	Gratinée à la béchamel
Tartare ail et fines herbes			Yaourt nature (bio)
Tarte aux pommes (bio)	Flan au citron	Kivi	
<b>Lundi 8 mars</b>	<b>Mardi 9 mars</b>	<b>Jeudi 11 mars</b>	<b>Vendredi 12 mars (menu végétarien)</b>
	Radis au beurre (local)		Feuilleté au fromage
Sauté d'agneau aux olives (local)	Gratin de canard	Aiguillette de poulet (local)	Filet de morue aux oignons
Purée de potimarron et pomme de terre (bio)	au riz confit	Navets en persillade	Frite
Brie		Saint nectaire	Petit suisse aux fruits (bio)
Banane	Pêche au sirop (bio)	Orange (bio)	
<b>Lundi 15 mars</b>	<b>Mardi 16 mars (menu végétarien)</b>	<b>Jeudi 18 mars</b>	<b>Vendredi 19 mars</b>
Saucisson à l'ail (local)		Salade de fond d'artichaut	Quiche de légumes
Boulette de bœuf France	Gratin de fruits de mer	Fricassée de dinde (local)	Bœuf braisé aux herbes fraîches France
Choux fleur rôti (bio)	aux petits légumes	Petit pois (bio)	Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive (bio)
	Brique de pays		
Gateaux moelleux au fromage blanc (local)	Choux Chantilly (bio)	Pomme caramélisée	Yaourt aux fruits des bois (local)
<b>Lundi 22 mars (menu végétarien)</b>	<b>Mardi 23 mars</b>	<b>Jeudi 25 mars</b>	<b>Vendredi 26 mars</b>
		Salade de maïs au thon	Terrine de poisson
Quenelles à la forestière	Rôti de porc au curry (local)	Filet de lieu au basilic	Poitrine de porc grillé (local)
Duo de carottes (local)	Semoule	Basquaise de poivrons et oignon (bio)	panais fondant (bio)
Camembert (bio)	Fromage blanc (local)		
Poire au chocolat	Palmier (bio)	Brioche vendéenne perdu (local)	Quatre quart

\*Sous réserve de modification