

Menu cantine scolaire de la Foye Monjault et de la Rochenard

Du 26 avril 2021 au 28 mai 2021			
Lundi 26 avril	Mardi 27 avril	Jeudi 29 avril	Vendredi 30 avril
rillettes / cornichons (local)	salade de fromage de chèvres IGP et croûtons (local)	poireaux à la crème d'ail (bio)	salade de tomate (bio)
chipolatas (local)	poulet tandoori (local)	boudin blanc a la normande	escalope de poulet (local)
ratatouille	purée de patate douce (bio)	pomme de terre rôtie (local)	haricot vert
crème chocolat (bio)	riz au lait maison	camembert AOP	fromage blanc (local)
		salade de fruits (bio)	
Lundi 3 mai	Mardi 4 mai	Jeudi 6 mai (végétarien)	Vendredi 7 mai
betterave (bio)	taboulé	saucisson à l'ail (local)	céleri rémoulade (local)
steack haché VBF	émincés de dinde au jus (local)	quiche brocolis / chèvres IGP (bio et local)	filet de merlu / crème citronnée
pomme noisette	gratin de courgette (bio)	salade verte	semoule
yaourt citron (local)	mimolette AOP	banane	compote (bio)
	madeleine		
Lundi 10 mai	Mardi 11 mai (menu Italien)	Jeudi 13 mai	Vendredi 14 mai
radis beurre (local)	tomate / mozzarella sauce pesto		
sauté de canard	spaghettis		
ebly	bolognaise VBF		
crème au bleu AOP	tiramisu fruits rouges		
kiwi (bio)			
Lundi 17 mai	Mardi 18 mai	Jeudi 20 mai	Vendredi 21 mai
concombre vinaigrette (bio)	oeuf dur sauce tartare (local)	carottes râpée (bio)	
boulette de boeuf VBF en sauce	sauté de volaille aux champignons (local)	pavé de colin coco / curry	cordon bleu
carottes (local)	riz	haricots rouge	petit pois (bio)
yaourt fruits des bois (local)	compote (bio)	flan pâtissier	tome chalandaise AOP (local)
	palmier		ananas au sirop
Lundi 24 mai	Mardi 25 mai (végétarien)	Jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
	Macédoine		jambon de Vendée IGP (local)
	omelette (bio et local)	hachis parmentier VBF	dos de cabillaud
	coquillettes	salade verte (bio)	riz coloré
	salade de fruits	petit suisse	fromage de chèvres IGP (local)
		brownie	fraise au sucre

*Sous réserve de modification