

Midi - RS MAREUIL SUR LAY

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Végétarien Mardi 5 Novembre	Bas carbone Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges BIO , Vinaigrette	Carottes BIO râpées , Vinaigrette	Potage de légumes	Rillettes de sardines aux herbes fraîches
Pasta party Bolognaise	Chili sin carne aux haricots blancs	Filet de lieu MSC	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes , Jus lié viande
Torsades BIO	Riz BIO créole	Pommes de terre vapeur	Haricots verts BIO
Chanteneige BIO	Tomme noire	Yaourt nature BIO	Fromage BIO
Compote de pommes	Fruit HVE de saison (Hiver)	Cake au citron	Crème dessert vanille

Midi - RS MAREUIL SUR LAY

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Végétarien Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Émincés de choux chinois au fromage blanc , Chou blanc BIO	Velouté de potiron au curry	Salade de riz BIO , maïs et ciboulette , Vinaigrette
Colombo de colin MSC	Parmentier de lentilles à la tomate	Sauté de porc à la moutarde
Coquillettes BIO	Chiffonnade de batavia BIO , Vinaigrette	Carottes BIO braisées
Emmental	Vache qui rit	Saint Paulin
Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef

Midi - RS MAREUIL SUR LAY

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Végétarien Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Antilles Vendredi 22 Novembre
Potage aux poireaux et pommes de terre	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Pâté de campagne	Accra de morue
Colin MSC meunière	Omelette fromagère	Sauté de bœuf à la moutarde	Colombo de poulet
Purée de potiron	Pommes de terre rôties au thym	Haricots verts BIO	Riz BIO créole
Brie	Mimolette	Tomme noire	Fromage
Yaourt aromatisé LOCAL	Compote de pommes BIO	Crème dessert à la vanille du chef	Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc

Midi - RS MAREUIL SUR LAY

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Végétarien Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Betteraves rouges BIO , Vinaigrette	Potage aux légumes BIO	Chiffonnade de batavia BIO au maïs	Toast gratiné à l'emmental
Jambon braisé	Tartes chèvre épinards	Pasta party Bolognaise	Filet de merlu MSC , Sauce au paprika acidulé
Frites	Chiffonnade de batavia BIO , Vinaigrette	Coquillettes BIO	Petits pois aux oignons
Cantal AOP	Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc à la cassonade
Fruit de saison	Yaourt BIO à la vanille	Compote de pommes et poires du chef	Madeleine nature

Midi - RS MAREUIL SUR LAY

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Végétarien			Fromages
Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs , Vinaigrette , Carottes BIO râpées et Chou blanc BIO	Bouillon de légumes aux vermicelles	Salade de riz et betteraves BIO à la ciboulette , Vinaigrette	Velouté de butternut
Pennes BIO aux trois fromages (emmental BIO)	Sauté de porc au curry	Sauté de dinde , Sauce tomate	Tartiflette (reblochon AOP)
Yaourt nature BIO	Blé BIO nature	Haricots beurre persillés	Chiffonnade de batavia BIO , Vinaigrette
Fruit de saison	Mimolette	Bûchette au lait mélange	Suisse fruité
	Crème dessert chocolat	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison

Midi - RS MAREUIL SUR LAY

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Bas carbone	Végétarien		
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade verte	Potage aux légumes BIO	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Émincé de porc , Sauce aux oignons rouges	Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille	Chili con carne
Mojettes de Vendée	Chiffonnade de batavia BIO , Vinaigrette	Semoule BIO	Riz BIO créole
Beurre , Yaourt aromatisé (régional) (seau) (PAE)	Brie	Saint Nectaire AOP	Emmental
Brioche vendéenne façon pain perdu	Fruit de saison	Tarte fine aux pommes	Fruit de saison

Midi - RS MAREUIL SUR LAY

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Végétarien			
	Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Vendredi 20 Décembre
	Potage de légumes	Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Taboulé d'Hiver
	Mac'and'cheese à l'emmental	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth	Sauté de porc au curry
	Chiffonnade de batavia BIO , Vinaigrette	Brocolis	Haricots beurre persillés
	Fromage blanc BIO nature	Tomme noire	Fromage
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Dessert (repas de vacances) (sans référence)