

Restauration municipale Menus de Novembre 2024

	semaine 45	semaine 46		semaine 47	semaine 48
LUNDI	04-nov Betteraves vinaigrette (10) Cordon bleu (1-7) Épinards BIO béchamel (1-7) Poire GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	11-nov Férié	Animation sur les fruits et légumes	18-nov Sans viande et sans poisson Velouté de courges BIO (7) Lasagnes de légumes (1-7) à la ricotta Fromage blanc BIO coulis exotiques (7) GOUTER APS : Compote – biscuit (1-3-7)	25-nov Sans viande et sans poisson Friand au fromage (1-7) Omelette BIO (3) Salade (10) Fromage de brebis (7) Raisin GOUTER APS: Pain au lait (1-3-7) – jus de pomme
MARDI	05-nov Sans viande et sans poisson Salade carnaval (10) Pâtes Radiatori de chez Grain d'Epi (1) A la carbonara végété (7) Compote de pommes BIO GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)	12-nov Salade BIO Hollandaise (1-3-7-10) Poisson meunière (1-4) Petit pois Curé Nantais (7) Clémentine GOUTER APS : Pain (1) – bâton de chocolat		19-nov Salade de mâche et lardons (10) Poisson frais (4-7) Gratin de chou-fleur BIO (7) Carotte Cake (1-4-8) GOUTER APS : Pain (1) – confiture	26-nov Betteraves vinaigrette (10) Parmentier (7) A la Vendéenne Salade verte (10) Entremet chocolat BIO (7) GOUTER APS: Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)
MERCREDI	06-nov Pomme de terre et thon (4-10) Escalope de poulet BIO (7) Carottes vichy Yaourt aux fruits (7) GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)	13-nov Concombre à la crème (7-10) Tartiflette (7) Salade verte (10) Kiwi BIO GOUTER ALSH : Marbré chocolat (1-3) - lait (7)		20-nov Mousse de foie (1-3-7) Sauté de porc au cidre Haricots verts BIO Pont l'Évêque (7) Mangue GOUTER ALSH: Beignet (1-3)	27-nov Taboulé (1-10) Sauté de poulet au citron Poêlée de légumes BIO Yaourt (7) GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-7)
JEUDI	07-nov Potage de légumes BIO (7) Palette de porc aux Lentilles Tomme grise (7) Raisin GOUTER APS : Céréales (1) et lait (7)	14-nov Carottes râpées (10) Poulet BIO Frites Glace (6-7-8) GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3)		21-nov Salade de pâtes façon César (7-10) Sauté de volaille BIO à l'indienne (7) et ses carottes de couleur au gingembre Compote de coing GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	28-nov Concombre BIO au boursin (7-10) Langue de Bœuf sauce forestière Coquillettes (1) Curé Nantais (7) Mandarines GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3)
VENDREDI	08-nov Salade arlequin (7-10) Poisson frais sauce citron (4-7) Brocolis BIO Gâteau de pain perdu (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)	15-nov Salade arc en ciel (1-10) Blanquette de veau (7) Et ses légumes Millet BIO au lait (1-7) GOUTER APS : Pain (1) – compote		22-nov Rillettes de maquereau fromage frais aux herbes (4-7) Bœuf BIO bourguignon Purée de Panais (7) Ananas GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)	29-nov Radis Beurre (7) Poisson frais (4-7) et ses légumes à l'orientale Riz au lait BIO au caramel (7) GOUTER APS : Pain (1) – bâton de chocolat

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Sous réserve des approvisionnements

Liste des 14 allergènes : 1 - Gluten, 2 - Crustacés, 3 - œufs, 4 - Poisson, 5 - Arachides, 6 - Soja, 7 - Lait, 8 - Fruits à coque, 9 - Céleri, 10 - Moutarde, 11 - Sésame, 12 - Sulfites, 13 - Lupin, 14 - Mollusques.

Parmentier à la vendéenne pour 8 personnes - 800 g de boudins noirs ou frésure -1 kg de pommes de terre - 2 oignons - 20 cl de lait - 10 cl de crème - 100 g de beurre - 30 g de chapelure - sel Poivre 1-Cuire les pommes de terre lavées avec leur peau 30 minutes dans de l'eau bouillante salée.2-Peler et hacher finement les oignons, les faire revenir avec 30 g de beurre jusqu'à ce qu'ils soient transparents et légèrement dorés.4-Dans une poêle bien chaude, faire revenir le boudin sans la peau pour éliminer un maximum de graisse. Emiettez à la fourchette. Réservez au chaud.5-Égoutter et peler les pommes de terre cuites. Les passer au moulin à légumes, incorporer 20 g de beurre, la crème et le lait tiédi. Mélanger, saler et poivrer la purée. 6-Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Dans un plat à gratin beurré, mettre une fine couche de purée, étaler le boudin par-dessus, puis les oignons. Terminer par une couche de purée. Saupoudrer de chapelure. Parsemer de noisettes de beurre et mettre au four 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré.