



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du 21 au 25 avril 2025

Menu végétarien

	lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre	FÉRIÉ	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz et maïs à la vinaigrette	Bâtonnets de concombres à la sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique		Omelette au cheddar	Jambon braisé LABEL ROUGE à la sauce charcutière 	Filet de colin MSC à la crème 
Accompagnement		Frites	Haricots verts à l'ail	Semoule HVE
Dessert		Liégeois vanille	Nid de Pâques au chocolat	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 28 au 02 mai 2025

Animation voyage culinaire au japon

Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Chou blanc BIO façon japonaise 	FÉRIÉ	Cake aux olives
Plat protidique	Chipolatas aux herbes	Wok au poulet et aux légumes		Haché végétal BIO façon bolognaise 
Accompagnement	Carottes braisées	Riz BIO 		Penne HVE
Dessert	Suisse aromatisé	Salade de fruits exotiques		Bâtonnet de glace à la vanille

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 05 au 09 mai 2025

Menu végétarien

	lundi 05	mardi 06	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Coleslaw	FÉRIÉ	Salade de pépinettes BIO à la mimolette 
Plat protidique	Sauté de porc à la provençale	Chili sin carne		Filet de merlu MSC à la sauce tomate 
Accompagnement	Tortis BIO 	Riz pilaf		Choux-fleurs
Dessert	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison		Ile flottante

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 12 au 16 mai 2025

Menu local

Menu végétarien

	lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Taboulé de printemps	Œuf dur local mayonnaise 	Concombres sauce Bulgare	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge
Plat protidique	Emincé de dinde au chorizo	Émincé de porc local à la moutarde 	Galette de sarrasin aux œufs brouillés	Filet de colin MSC à la sauce citron 
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Purée de pommes de terre locale 	Salade verte à la vinaigrette	Haricots verts
Dessert	Donut	Fruit de saison local 	Crème dessert à la vanille du chef	Pêches au sirop

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 19 au 23 mai 2025

	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs et menu végétarien	Animation 5 saveurs
	lundi 19	mardi 20	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Endives à la mimolette (AMER)	Dips de carottes sauce ciboulette	Chiffonnade de batavia au maïs et tomate à la vinaigrette (UMAMI)	Saucisson à l'ail (SALE)
Plat protidique	Émincé de dinde à la Louisiane	Quiche Lorraine du chef	Paella végétarienne	Filet de merlu MSC au pesto 
Accompagnement	Duo de navets braisés et carottes au cumin	Salade verte à la vinaigrette au citron (ACIDE)	Riz créole	Ratatouille du chef
Dessert	Coupe à la banane et au chocolat	Fruit de saison	Crumble pommes rhubarbes (SUCRE)	Œufs au lait

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du lundi 26 au 30 mai 2025



	lundi 26	mardi 27	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Radis au beurre	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Plat protidique	Pilon de poulet texane et son ketchup	Jambon braisé		
Accompagnement	Semoule BIO 	Moquette de Vendée au chorizo		
Dessert	Fruit de saison	Coupe de fraises		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 02 au 06 juin 2025

Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Salade de riz mimolette vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Melon jaune	Pâté de campagne et cornichons
Plat protidique	Omelette fromagère	Axoa de porc aux pruneaux d'Agen	Escalope de dinde à la sauce au paprika	Pêche du moment MSC à la sauce tomate basilic 
Accompagnement	Haricots plats en persillade	Carottes braisées	Écrasé de pommes de terre du chef	Blé nature
Dessert	Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Yaourt aromatisé

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 09 au 13 juin 2025

Menu végétarien

	lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	FÉRIÉ	Salade de lentille blonde et feta AOP 	Concombres sauce bulgare	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat protidique		Boulettes au bœuf à la sauce orientale	Courgettes provençales, crumbles aux amandes et parmesan AOP 	Calamars à la romaine
Accompagnement		Tomates provençale	Semoule HVE	Riz créole
Dessert		Crème dessert praliné	Flan pâtissier du chef sans pâte	Coupe de fraises au sucre

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 16 au 20 juin 2025

Animation kermesse

	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Pastèque	Melon	Salade de riz, maïs et poivrons à la vinaigrette
Plat protidique	Escalope de dinde à la sauce curry coco	Falafels et sauce tahini au fromage blanc	Cheeseburger	Pêche du moment MSC sauce à l'aneth 
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule au beurre	Frites	Gratin de courgettes
Dessert	Fruit de saison	Muffins chocolat bananes	Cône glacé	Yaourt aux fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 23 au 27 juin 2025

Menu végétarien

Menu local

	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Salade grecque à la feta AOP 	Taboulé	Melon local 	Betteraves à la sauce Bulgare
Plat protidique	Bolognaise de pois BIO 	Steak haché de boeuf à la sauce au basilic	Chipolatas aux herbes locale 	Lieu noir sauce hollandaise
Accompagnement	Spaghettis	Poêlée de poivrons et courgettes	Purée de carottes locale 	Quinoa crémeux
Dessert	Salade de fruits du chef	Fruit de saison	Fromage blanc au miel local 	Roulé à la confiture de fraise du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 30 au 04 juillet 2025

Menu végétarien

	lundi 30	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Tomates mozzarella au pesto	Carottes râpées à la vinaigrette	Melon	Pique-Nique
Plat protidique	Omelette nature	Lasagnes Bolognaise du chef	Hot Dog	
Accompagnement	Coquillettes HVE	Salade verte à la vinaigrette	Pommes de terre rissolées	
Dessert	Salade de fruits du chef	Riz au lait	Rose des sables	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

