



# Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



## Menu du 01 au 05 septembre 2025

### Menu végétarien

	lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Betteraves à la vinaigrette	Tomates mozzarella	Melon jaune	Salade de riz mimolette
Plat protidique	Bolognaise	Galette à l'avoine au curry du chef	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC à la sauce au citron 
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE	Riz BIO créole 	Frites	Tomates à la provençale
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots du chef	Salade de fruits 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*

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.



# Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



## Menu du lundi 08 au 12 septembre 2025

### Animation "on se met au vert"

### Menu végétarien

	lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Taboulé (semoule HVE)	Melon	Pastèque	Mousse de foie et cornichons
Plat protidique	Sauté de poulet coulis de tomates basilic	Rôti de porc au jus lié	Curry de lentilles au lait de coco	Colombo de colin MSC 
Accompagnement	Haricots verts sautés	Coquillettes HVE	Riz	Courgettes braisées
Dessert	Raisin blanc	Fromage blanc local 	Quatre quart du chef	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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.



# Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



## Menu du lundi 15 au 19 septembre 2025

	Menu végétarien	Menu local		
	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Melon	Œuf dur local mayonnaise 	Tomates à la vinaigrette	Bâtonnets de concombres à la sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique	Tortellini ricotta épinards	Pilon de poulet local rôti mariné 	Aiguillettes de volaille aux épices	Carbonara de saumon MSC 
Accompagnement		Ratatouille locale du chef 	Duo brocoli et pomme de terre	Coquillettes HVE
Dessert	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison local 	Tiramisu express du chef	Compote pomme pêche

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*

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.



# Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



## Menu du lundi 22 au 26 septembre 2025

### Menu végétarien

	lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Salade de fusillis BIO, jambon et maïs à la vinaigrette 	Melon	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre
Plat protidique	Omelette fromagère	Jambon blanc	Riz Cantonnais	Filet de cabillaud MSC à la sauce citron 
Accompagnement	Petits pois au jus	Mogettes de Vendée		Haricots beurre BIO vapeur 
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Cookie du chef	Salade de fruits 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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.



# Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



## Menu du lundi 29 au 03 octobre 2025

### Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Betteraves BIO à la feta AOP  	Taboulé (semoule HVE)	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz BIO, maïs et thon 
Plat protidique	Sauté de porc à la provençale	Emincé de dinde à la crème	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Filet de merlu MSC à la sauce curry 
Accompagnement	Pommes de terre local vapeur 	Jardinière de légumes		Choux-fleurs rôti
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes du chef	Flan au chocolat du chef sans pâte	Yaourt nature LOCAL 

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.



# Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



## Menu du lundi 06 au 10 octobre 2025

Menu local/Bas carbone et végétarien

	lundi 06	mardi 07	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de lentille blonde et feta AOP 	Carottes et chou rouge façon coleslaw	Salade de farfalles au pesto
Plat protidique	Émincé de dinde à la Louisiane	Boulettes au bœuf	Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Frites	Ratatouille du chef	Salade verte à la vinaigrette	Fondue de poireaux à la crème
Dessert	Banane BIO au chocolat 	Ile flottante du chef	Gâteau au yaourt du chef	Salade de fruits 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**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.



# Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



## Menu du lundi 13 au 17 octobre 2025

	Menu végétarien	Rencontre du goût	Halloween	
	lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Chiffonnade de salade verte et croûtons à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de riz, maïs et ciboulette à la vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO 	Aiguillettes de poulet au thym	Pain de viande monstrueux (Halloween)	Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Riz pilaf	Petits pois	Doigt de sorcière aux amandes	Haricots verts à l'étuvé
Dessert	Crème dessert pralinée du chef	Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	Gâteau d'Halloween sanguinolant	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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.