



Restaurant Scolaire de Saint Vincent sur Graon

Menu du 31 au 04 septembre 2026



Menu végétarien

	lundi 31	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Fermé	Melon	Concombres BIO, vinaigrette	Friand au fromage
Plat protidique		Pasta party bolognaise au boeuf BIO	Tortilla de pommes de terre aux herbes	Filet de lieu MSC, sauce citron
Accompagnement		Tortis HVE	Courgettes braisées BIO	Haricots verts BIO
Dessert		Pot de glace vanille-fraise	Clafoutis aux abricots	Fruit de saison BIO

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



Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Saint Vincent sur Graon

Menu du lundi 07 au 11 septembre 2026



Menu végétarien

	lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Radis, beurre	Salade de coquillettes BIO, tomates BIO, maïs, vinaigrette 	Pastèque	Taboulé à la semoule BIO 
Plat protidique	Chipolatas aux herbes	Moussaka à la dinde VF 	Jambalaya, riz BIO, haricots rouges et légumes 	Marmite du pêcheur au colin MSC 
Accompagnement	Lentilles vertes BIO 	Salade verte, vinaigrette		Brocolis BIO poêlés 
Dessert	Mélange de fruits cuit aux épices	Banane BIO 	Quatre quart	Salade de 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



Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 14 au 18 septembre 2026

Menu végétarien

	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Melon	Mousse de foie, cornichons	Tomates BIO, vinaigrette 	Salade de pépinettes BIO à la mimolette, vinaigrette 
Plat protidique	Bœuf VBF façon bourguignon 	Émincé de poulet VF, sauce tomate 	Courgettes gratinées à l'égrené de pois BIO 	Fricassée de merlu MSC aux champignons 
Accompagnement	Boullgur BIO 	Ratatouille	Riz BIO 	Petits pois BIO au jus 
Dessert	Crème dessert à la vanille	Abricots au sirop	Compote de pommes liégeoises	Fruit de saison BIO 

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



Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 21 au 25 septembre 2026

Menu végétarien

Menu Brésil

	lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre	Concombres BIO, vinaigrette 	Melon	Salade brésilienne (avocat, ananas, tomate, salade, citron vert)	Tartine façon pizza margarita
Plat protidique	Omelette aux lardons (oeufs BIO LOCAUX)  	Tajine d'émincé de pois et blé aux abricots secs	Frango caipira (poulet VF  mariné aux épices)	Filet de colin MSC, sauce crevettes 
Accompagnement	Pommes de terre BIO vapeur 	Semoule BIO 	Riz BIO 	Haricots beurre persillés
Dessert	Fruit de saison BIO 	Duo de compote de pomme et fromage blanc	Quindim (flan coco)	Salade de 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



Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire de Saint Vincent sur Graon

Menu du lundi 28 au 02 octobre 2026

Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Tomates BIO, vinaigrette 	Betteraves BIO, vinaigrette 	Œuf dur BIO LOCAUX mayonnaise  	Concombres BIO, sauce Bulgare 
Plat protidique	Sauté de dinde VF, sauce miel moutarde 	Quiche Lorraine	Tortellini ricotta épinards	Filet de hoki MSC, sauce à l'estragon 
Accompagnement	Semoule BIO 	Salade verte, vinaigrette		Écrasé de pommes de terre BIO 
Dessert	Crème vanille et Oréo	Fruit de saison BIO 	Panna cotta à la poire	Fruit de saison BIO 

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



Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire de Saint Vincent sur Graon

Menu du lundi 05 au 09 octobre 2026

Menu végétarien

	lundi 05	mardi 06	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 	Salade piémontaise	Tomates BIO au basilic, vinaigrette 	Saucisson à l'ail, cornichons
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti VF aux herbes 	Calamars à la romaine	Omelette nature (oeufs BIO LOCAUX)  	Filet de merlu MSC, sauce au citron 
Accompagnement	Lentilles vertes BIO 	Poêlée de courgette BIO, ail et persil 	Polenta crémeuse nature	Choux fleurs en gratin
Dessert	Fruit de saison BIO 	Pot de glace	Cake marbré au chocolat	Fruit BIO 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



Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Saint Vincent sur Graon



Menu du lundi 12 au 16 octobre 2026

Menu végétarien et Rencontres Du Goût

Rencontres Du Goût

Menu Halloween et Rencontres Du Goût

Rencontres Du Goût

	lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Velouté de potiron BIO 	Salade de blé et mimolette, vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO 	Jambon braisé	Hot Doigt (Hot Dog Halloween)	Pain de poisson au butternut (RDG)
Accompagnement	Riz BIO pilaf 	Mogettes de Vendée LOCALES 	Pommes de terre rissolées	Haricots verts BIO 
Dessert	Risonis aux fruits (RDG)	Yaourt aux fruits LOCAL 	Panna cotta Oeil sanglant	Fruit de saison BIO 

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



Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.