Restaurant Scolaire de Saint Vincent sur Graon

Menu du 02 au 06 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, vinaigrette (Bio)	Chou blanc BIO, mayonnaise (Bio)	Wrap au houmous de pois chiches et de carotte	Potage aux légumes BIO (Bio)
Plat protidique	Chipolatas	Galette à l'avoine au curry	Haut de cuisse de poulet rôti VF aux herbes, jus lié viande	Parmentier de colin MSC
Accompagnement	Purée de pommes de terre BIO (Bio)	Haricots beurre à l'ail	Gratin de choux fleurs BIO (Bio)	Salade verte, vinaigrette
Dessert	Fruit de saison	Roses des sables	Riz au lait	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 — 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 09 au 13 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Duo de salade verte et endives, croûtons, vinaigrette	Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	Velouté de potiron	Salade de pâtes BIO, maïs et ciboulette
Plat protidique	Encornets à l'espagnole	Sauté de poulet VF façon Vallée d'Auge	Parmentier de lentilles LOCALES à la tomate	Escalope de porc VF, sauce charcutière
Accompagnement	Riz créole	Brocolis BIO poêlés	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette	Carottes BIO braisées
Dessert	Fruit de saison BIO	Fromage blanc fermier sucré	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux smarties

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 16 au 20 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Potage butternut et mimolette	Pâté de campagne	Céleri rave BIO sauce rémoulade (Bio)
Plat protidique	Sauté de dinde VF, jus lié viande (VF)	Fricassée de colin MSC gratiné (Produit Labellisé)	Sauté de porc VF colombo (VF)	Omelette aux oeufs BIO à l'emmental, roulée au four (Bio)
Accompagnement	Écrasé de courge BIO (Bio)	Riz BIO créole (Bio)	Haricots verts BIO (Bio)	Pommes de terre rôties au thym
Dessert	Fruit de saison BIO (Bio)	Compote fraîche de pommes	Crème dessert à la vanille	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 : Bio 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 23 au 27 novembre 2026

Menu végétarien **Menu Américain**

	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, vinaigrette (Bio)	Bouillon de vermicelles	Coleslaw	Céleri rave BIO sauce rémoulade (Bio)
Plat protidique	Jambon braisé, sauce ketchup	Galette de carottes	Cheeseburger	Sauté de dinde VF façon blanquette
Accompagnement	Mogettes de Vendée LOCALES Label Rouge	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette (Bio)	Potatoes burger	Légumes de la blanquette et pommes de terre
Dessert	Fruit de saison	Banane BIO au chocolat (Bio)	Brownie au chocolat	Mousse au fromage blanc

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

Légende : Bio 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 30 au 04 décembre 2026

Menu végétarien

	lundi 30	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Bouillon de légumes aux vermicelles	Carottes râpées BIO, vinaigrette	Salade de pâtes BIO	Velouté de potiron BIO
Plat protidique	Riz BIO aux saucisses (blé et pois) façon rougail	Emincé de poulet VF, jus lié thym et citron	Colin MSC meunière, quartier de citron	Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Accompagnement		Frites	Purée de butternut et carotte	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette
Dessert	Fruit de saison BIO	Crème dessert au chocolat	Ile flottante et crème anglaise	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 — 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 décembre 2026

Menu végétarien

	lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées à la vinaigrette (Bio)	Saucisson à l'ail	Salade verte à l'Emmental, vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Émincé de porc, sauce aux oignons rouges	Croque au fromage	Filet de merlu MSC, sauce citron	Chili con carne BIO (Bio)
Accompagnement	Semoule BIO (Bio)	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette (Bio)	Purée au butternut BIO (Bio)	Riz BIO créole (Bio)
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit de saison BIO (Bio)	Tarte fine aux pommes	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 : Bio 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 14 au 18 décembre 2026

Menu végétarien — **Menu de Noël**

	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Émincé de chou chinois, croûtons, vinaigrette	Potage aux légumes BIO	Duo de toasts : carottes façon guacamole, mousse de foie, et jus de pomme	Taboulé d'Hiver (semoule HVE)
Plat protidique	Sauce kebab à l'émincé végétal	Filet de poisson MSC, sauce aurore	Parmentier au potiron et à l'effiloché de poulet	Sauté de porc VF à la moutarde
Accompagnement	Pâtes BIO	Haricots verts BIO	Salade verte, vinaigrette	Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés
Dessert	Fruit de saison BIO	Crème dessert à la vanille	La buche des grands gourmands	Compote de pommes

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.