



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du 03 au 07 novembre 2025



	Menu végétarien		Menu 100% local	
	lundi 03	mardi 04	jeudi 06	vendredi 07
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Endive locale à la pomme vinaigrette 	Salade de coquillettes locale HVE aux olives vertes vinaigrette  	Salade de lentille blonde et feta AOP 
Plat protidique	Sauce Carbonara	Chili sin carne pois BIO 	Sauté de porc local à la moutarde 	Filet de merlu MSC sauce au citron 
Accompagnement	Macaronis BIO 	Riz BIO créole 	Carottes braisées locales 	Brocolis à l'ail
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier du chef sans pâte local 	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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du lundi 10 au 14 novembre 2025



Menu végétarien

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	Radis au beurre	Férié	Velouté de potiron Bio au curry	Friand au fromage
Plat protidique	Steak haché de boeuf sauce barbecue		Hachis parmentier végétarien	Filet de colin MSC sauce au citron
Accompagnement	Pommes de terre rissolées		Salade verte bio vinaigrette	Haricots verts BIO
Dessert	Fruit de saison		Cake vanille 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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du lundi 17 au 21 novembre 2025



Menu végétarien

Animation Montagne

	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	Chou blanc aux pommes vinaigrette	Panais râpé sauce mayonnaise	Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Potage de légumes
Plat protidique	Bolognaise végétale (égréné de pois BIO) 	Pot au feu	Saumon façon blanquette	Tartiflette (reblochon AOP) 
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE 		Rata de légumes Hivernale du chef	Salade verte bio vinaigrette 
Dessert	Compote de fruits	Riz au lait	Fruit de saison	Gâteau de Savoie et sa crème anglaise 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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 24 au 28 novembre 2025

Menu bas carbone et végétarien

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Rosette et cornichons	Potage aux carottes (Crécy)	Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette	Salade de riz et maïs vinaigrette
Plat protidique	Sauté de dinde local sauce miel moutarde 	Galette de haricots blancs au parmesan AOP 	Curry de boeuf	Filet de hoki MSC à la provençale 
Accompagnement	Gratin de choux fleurs	Haricots verts BIO 	Farfalles HVE 	Brocolis aux oignons
Dessert	Fromage blanc local 	Pomme cuite caramélisée	Panna cotta du Chef au coulis de fraises	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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 01 au 05 décembre 2025

Menu 100% local et végétarien

	lundi 01	mardi 02	jeudi 04	vendredi 05
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes vinaigrette	Oeuf dur local mayonnaise 	Velouté de brocolis	Pâtes tricolores, emmental à la vinaigrette
Plat protidique	Escalope de dinde panée au paprika du chef	Lasagnes aux légumes et au brie local 	Sauté de poulet local Tex Mex 	Calamars à la romaine
Accompagnement	Riz BIO 	Salade verte locale vinaigrette 	Petits pois bio au jus 	Purée de potiron
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc local 	Clafoutis au Nashi du chef	Coupe banane caramel

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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du lundi 08 au 12 décembre 2025



Menu végétarien

	lundi 08	mardi 09	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Coleslaw	Salade de haricots verts aux échalotes vinaigrette	Cake au chorizo
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Bœuf façon bourguignon	Galette à l'avoine au curry du chef sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce tartare 
Accompagnement	Lentilles vertes BIO 	Frites	Riz créole aux petits légumes	Brocolis à l'ail
Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Roulé à la confiture d'abricot	Clémentine 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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de Saint Vincent Sur Graon



Menu du lundi 15 au 19 décembre 2025

Menu végétarien

Repas de Noël

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Carottes râpées à la vinaigrette	Velouté de potiron BIO 	Mousse de canard sur pain d'épices	Salade de riz Bio, maïs et ciboulette 
Plat protidique	Tortellinis au fromage	Emincé de porc BBC à la tomate 	Poulet aux châtaignes et aux champignons	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement		Pennes BIO 	Pomme pin	Haricots verts Bio aux oignons 
Dessert	Fruit de saison	Yaourt BIO à la vanille 	Bûche de Noël au chocolat du chef	Pot de glace

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

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.