



Menus de Décembre 2017

Restaurant scolaire La Boissière de Montaigu

	<i>Lundi</i> <i>4 décembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>5 décembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>6 décembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>7 décembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>8 décembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Salade blé maïs carottes	Carottes râpées	Rillettes de porc	Salade coleslaw	Velouté de légumes
<i>Plat principal</i>	Sauté de dinde aux poivrons	Pastas bolognaise	Boudin blanc	Cassoulet maison	Pavé de lieu*sauce crécy
<i>Garniture</i>	Haricots verts		Pommes cuites au four	(saucisse, saucisson, porc)	Navets au basilic
<i>Produit Laitier</i>					
<i>Dessert</i>	Fruits de saison *	Fruits de saison *	Fruits de saison *	Yaourt aromatisé	Muffin au chocolat

	<i>Lundi</i> <i>11 décembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>12 décembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>13 décembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>14 décembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>15 décembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Salade de mâche croûtons	Œuf mayonnaise	Velouté de courges / pdt	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette
<i>Plat principal</i>	Nugget's de volaille	Rôti de porc au thym	Bœufs aux carottes	Parmentier de poisson et épinards	Sauté de poulet basquaise
<i>Garniture</i>	Ratatouille / Riz créole	Frites		(épinards / pdt)	Pâtes au beurre
<i>Produit Laitier</i>	Yaourt nature sucré			Pot de crème vanille	
<i>Dessert</i>		Fruits de saison *	Fruits de saison *		Fruits de saison *



	<i>Lundi</i> <i>18 décembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>19 décembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>20 décembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>22 décembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Velouté de panais / carottes	Rillettes de sardines	Salade verte maïs tomates	Mousson de canard
<i>Plat principal</i>	Emincé de porc au jus	Boulettes de bœuf gratinées	Couscous poulet merguez	Emincé de dinde spécus
<i>Garniture</i>	Linqots de Vendée	légumes et reblochon (poireaux/pdt)	Semoule / légumes	Pommes noisettes
<i>Produit Laitier</i>				
<i>Dessert</i>	Fruits de saison *	Fruits de saison	Crème vanille	Bûche glacée Père Noël chocolat

Toute l'équipe de votre atelier de production Rivoli vous souhaite de bonnes vacances

* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes
(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

*Chaque semaine, un produit laitier vous sera proposé

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux