Jard sur Mer
destination nature

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
ENTRÉE	SALADE DE CHOUX AU CURRY	POTAGER TOMATE VERMICELLE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CÉLÉRI RÂPÉ D'AUTOMNE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	BŒUF BOURGUIGNON	STEAK AUX HARICOTS ROUGES	POISSON DU MARCHÉ BEURRE BLANC
LÉGUMES	PETIT POIS ET CAROTTES	BROCOLIS	PIPERADE ET SALADE VERTE	RIZ PILAF
FROMAGE	BRIE			CAMENBERT
DESSERT	POMMES	PETIT SUISSE ET BANANES	ENTREMET CHOCOLAT	COMPOTE POMMES

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTRÉE	SAUCISSON SEC	POTAGER DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES	LAITUE À L'EMMENTAL
PLAT	FILET DE DINDE	LONGE DE PORC MIEL ET THYM	OMELETTE NATURE	FISH AND CHIPS
LÉGUMES	RATATOUILLE	LENTILLES	POELÉE DE LEGUMES	
FROMAGE	EMMENTAL		CHÈVRE	
DESSERT	POMMES	FROMAGE BLANC	COMPOTE MERINGUÉE	PANNA COTTA FRUITS ROUGES

Toutes nos viandes sont d'origine française

Produits locaux

Haute Valeur Environnementale

Agriculture biologique

Viande française

Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)
LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)
LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc)
LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison)
LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine)
LES VERGER DE L'AMIRAL (pommes)