

Menu du 30 septembre au 4 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
Radis/beurre 	  Céleri, surimi à la mayonnaise	 Taboulé	 Macédoine* à la mayonnaise	Terrine de campagne (Bernier 79)/cornichons
 Pâtes à la carbonara (Lardons CE2), emmental râpé 	 Rôti de porc et son jus	  Escalope de dinde et son jus	 Pizza aux légumes 	Dos de lieu* (issu de pêche durable et responsable) et sa sauce 
Salade 	Pommes Rosti	   Carottes Vichy crémees	Salade 	 Chou fleur*  
Crème dessert au chocolat 	Yaourt à la vanille (GAEC La Maison Neuve 79) 	Fromage blanc (La Roche Laitière 79)	Brie	Yaourt au sucre de canne (La Bazinière 79)
			Pommes (Local Talbot Fruit Chanteloup) 	
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Dos de poisson	Porc en bouillon	Dinde en bouillon	Filet de poulet	Dos de poisson
Purée de carottes	Purée de petits pois	Purée de céleri	Purée de potiron	Purée de brocoli
Petits suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt nature
Purée de pommes	Purée de pommes banane	Purée de pommes	Purée de pommes banane	Purée de pommes



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France


















Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 7 au 13 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
<p>Haricots verts à la vinaigrette</p> 	 <p>Potage bouillon, vermicelle</p>	<p>Sardines/beurre</p>	  <p>Macédoine* à la mayonnaise</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>  
 <p>Haché de porc</p>	<p>Dos de poisson* et sa sauce (Issu de pêche durable et responsable)</p>	  <p>Ragoût de bœuf (SVEP Éleveurs de Parthenay)</p>	<p>Gratin de pommes de terre brocoli à la mozzarella</p>	 <p>Pâtes à la bolognaise (Viande hachée, SVEP éleveurs de Parthenay 79)</p> 
 <p>Flageolet*</p>	<p>Purée de 3 légumes</p>	<p>Haricots beurre*</p>		<p>Emmental râpé</p>
<p>Crème dessert vanille</p> 	<p>Camembert</p>	<p>Petits suisse sucrés</p>	<p>Yaourt sucré (GAEC la Maison Neuve 79)</p> 	<p>Œuf au lait</p>
	<p>Banane</p> 			
<p>Repas bébé</p>	<p>Repas bébé</p>	<p>Repas bébé</p>	<p>Repas bébé</p>	<p>Repas bébé</p>
<p>Porc en bouillon</p>	<p>Dos de poisson</p>	<p>Bœuf en bouillon</p>	<p>Filet de poulet</p>	<p>Dos de poisson</p>
<p>Purée de potiron</p>	<p>Purée de brocoli</p>	<p>Purée de carottes</p>	<p>Purée de céleri</p>	<p>Purée de petits pois</p>
<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Petits suisse nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Yaourt nature</p>
<p>Purée de pommes</p>	<p>Purée de pommes banane</p>	<p>Purée de pommes</p>	<p>Purée de pommes banane</p>	<p>Purée de pommes</p>



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

" Semaine du Goût : Le Cinéma "

Lundi "BIENVENUE CHEZ LES CH'TIS"	Mardi "LA BELLE ET LE CLOCHARD"	Mercredi "CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE"	Jeudi "NEMO"	Vendredi "LOUIS DE FUNES"
  <p>Salade d'endives</p>	<p>Céleri à la mayonnaise</p>	<p>Gourmandise d'agrumes</p> 	<p>Salade de betteraves, surimi</p> 	 <p>Soupe aux choux</p>
  <p>Carbonade Flamande</p>	 <p>Spaguetti et sa sauce bolognaise</p> 	<p>Rôti de porc sauce poivre et chocolat</p>	 <p>Dos de poisson*et sa sauce</p>	 <p>L'aile ou la cuisse ?</p>
<p>Pommes Rosti</p>		<p>Friandise de petits pois</p>	 <p>Lentilles corail</p> 	<p>Poêlée de légumes du "Grand Restaurant"</p> 
 <p>Tarte au sucre</p>		<p>Mousse au chocolat et son petit gâteau</p>	<p>Nage de fruits</p>	<p>Le Petit Baigneur</p>
	<p>Pomme d'amour au caramel</p>			
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Boeuf en bouillon	Dos de poisson	Porc en bouillon	Dos de poisson	Filet de poulet
Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de 3 légumes	Purée de carottes	Purée de brocoli
Petits suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt nature
Purée de pommes	Purée de pommes banane	Purée de pommes	Purée de pommes banane	Purée de pommes



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France




















Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 21 au 27 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi "Octobre Rose"
 Macédoine* à la mayonnaise	Œufs mayonnaise	 Carottes râpées  	 Potage de légumes	 Salade de chou rouge
 Rôti de porc et sa sauce	 Escalope de dinde et son jus	 Parmentier de poisson	 Tartiflette	Sauté de dinde aux baies roses 
 Pommes de terre rissolées	Poêlée de haricots verts 	Salade	Salade verte	 Riz à la betterave
Chèvre	Petits suisse aromatisés	Crème au chocolat (Ferme de l'Airvaudais 79) 	Yaourt aromatisé à la vanille (GAEC la Maison Neuve 79) 	 Cheesecake aux fruits rouges
Fruits au sirop				
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Porc en bouillon	Dinde en bouillon	Dos de poisson	Filet de poulet	Dinde en bouillon
Purée de brocoli	Purée de haricots verts	Purée de potiron	Purée de petits pois	Purée de carottes
Yaourt nature	Petits suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de pommes	Purée de pommes banane	Purée de pommes	Purée de pommes banane	Purée de pommes



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France
























Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 28 Octobre au 1 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Salade de pâtes, emmental, lardons 	 Taboulé	  Carottes râpées  	Salade de pommes de terre, œufs	
 Poulet rôti	  Escalope de dinde et son jus	Chipolatas (Bernier 79)	Sauté de bœuf (SVEP Eleveurs de Parthenay 79) à la  tomate 	
  Carottes Vichy 	Salsifis 	Lentilles (EARL Simmonet Niort 79) 	Poêlée de haricots beurre  	
Yaourt sucré (GAEC La Maison Neuve 79) 	Camembert	Fromage blanc à la vanille	Semoule au lait	
	Banane			
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Filet de poulet	Dinde en bouillon	Porc en bouillon	Boeuf en bouillon	
Purée de carottes	Purée de brocoli	Purée de potiron	Purée de haricots verts	
Petits suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisse nature	
Purée de pommes banane	Purée de pommes	Purée de pommes	Purée de pommes banane	



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés