

Menus du 30 Septembre au 6 Octobre 2024



Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Menu Alternatif	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Potage de légumes  Pâtes à la carbonara (Lardons CE2), emmental râbé  Salade  Plateau de fromages  Fruit	Potage bouillon légumes vermicelle Céleri, surimi mayonnaise Fressure (Bernier 79) Purée de pommes de terre Fromage Fruit	Potage de légumes  Taboulé Paupiette de dinde et son Carottes Vichy crémees Fromage Fruit	Potage de légumes Champignons à la mayonnaise Tarte épinard*, chèvre  Salade verte Fromage Fruit	Potage bouillon légumes vermicelle Terrine de campagne (Bernier 79)/cornichons Dos de lieu* sauce câpres Pommes de terre vapeurs Fromage Fruit	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Cassoulet Fromage Fruit	Avocat sauce cocktail Boudin blanc (Bernier 79)  Pommes cuites Fromage local Tarte aux figes
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Potage de légumes Farci poitevin (produit élaboré de chez Bernier 79)  Plateau de laitages Purée de fruits	Potage bouillon légumes vermicelle Chou fleur* (chaud) vinaigrette Semoule au lait Ananas au sirop	Potage de légumes Endive au jambon Yaourt aromatisé vanille (GEAC La Maison Neuve 79) Compote pommes pruneaux	Potage de légumes Œuf sauce aurore Fromage blanc nature (La Roche Laitière 79) Poire, chocolat	Potage bouillon légumes vermicelle Quiche lorraine Salade Entremet Pomme cuite	Potage de légumes Coquille de poisson (produit élaboré) Salade Crème caramel (Ferme de l'Airvaudais 79) Compote pomme, pain d'épices	Potage de légumes Poêlée de navets, champignons et pommes de terre Yaourt au sucre de canne (La Bazinière 79) Purée de fruits

(sous réserve de certains changements) Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !!

	Elaboré par nos soins		Produits BIO		Produits HVE ou CE2 : Haute Valeur Environnemental ou Certification Environnemental reconnue niveau 2		Viande Origine France (Née, Elevée et Abattue en France)		Légumes et fruits frais	*		Produits crus nature surgelés
--	-----------------------	--	--------------	--	---	--	--	--	-------------------------	---	--	-------------------------------

\* issu de pêche durable et responsable

Menus du 7 au 13 Octobre 2024



Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Menu Alternatif	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p>Potage de légumes</p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Haché de porc</p> <p>Flageolet*</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage bouillon légumes vermicelle</p> <p>Cervelas (Bernier 79)</p> <p>Filet de limande meunière*</p> <p>Purée de 3 légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Ragoût de bœuf (SVEP éleveurs de Parthenay)</p> <p>Haricots beurre*</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Gratin de pommes de terre brocoli à la mozzarella</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage bouillon légumes vermicelle</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pâtes à la bolognaise (Viande hachée SVEP Eleveurs de Parthenay)</p> <p>Emmental râpé, salade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Champignons à la crème d'ail</p> <p>Pot au feu (Bon et Bocain)</p> <p>Et ses légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Andouille de Pays (Bernier 79), beurre</p> <p>Langue de boeuf sauce piquante</p> <p>Gratin daupinois</p> <p>Fromage (Local)</p> <p>Tarte au chocolat</p>
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
<p>Potage de légumes</p> <p>Cuisine de légumes oubliés aux gésiers de val-de-lille</p> <p>Plateau de laitages</p> <p>Compote de pommes, poires</p>	<p>Potage bouillon légumes vermicelle</p> <p>Œuf sauce napolitaine</p> <p>Petits suisses nature</p> <p>Pomme cuite</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tarte potiron, chèvre, miel</p> <p>Yaourt nature au sucre de canne ( GAEC la Maison neuve 79)</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Cuisine de céleri à l'émincé de dinde</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Compote pomme pain d'épices</p>	<p>Potage bouillon légumes vermicelle</p> <p>Embeurré de chou* Bruxelles</p> <p>Entremet</p> <p>Compote pomme biscuitée</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bouchée et sa garniture</p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits</p> <p>Et son petit gâteau</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Chou fleur* (chaud) vinaigrette</p> <p>Œuf au lait</p> <p>Compote pomme biscuitée</p>

(sous réserve de certains changements) Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !!

Elaboré par nos soins
 Produits BIO
 Produits HVE ou CE2 : Haute Valeur Environnemental ou Certification Environmental reconnue niveau 2
 Viande Origine France (Née, Elevée et Abattue en France)
 Légumes et fruits frais
 Produits crus nature surgelés

\* issu de pêche durable et responsable



## Menus du 14 au 20 Octobre 2024

### " Semaine du Goût "



Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
<b>Bienvenue chez les Ch'tis</b>	<b>La belle et le clochard</b>	<b>Charlie et la Chocolaterie</b>	<b>Nemo/Grand Bleu</b>	<b>Louis de Funès</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
 <b>Salade d'endives</b>  <b>Carbonade Flamande</b> <b>Frites</b> <b>Maroille</b> <b>Tarte au sucre</b>	 <b>Potage bouillon légumes vermicelle</b> <b>Céleri à la mayonnaise</b>  <b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b> <b>Spaguetti</b> <b>Fromage</b> <b>Pomme d'amour au caramel</b>	 <b>Potage de légumes</b> <b>Gourmandise d'agrumes</b> <b>Rôti de porc sauce poivre et chocolat</b> <b>Friandise de petits pois</b> <b>Mousse au chocolat</b> <b>Et son petit gâteau</b>	 <b>Salade de betteraves, surimi</b>  <b>Dos de lieu* et sa sauce sauce</b> <b>Lentilles corail</b> <b>Fromage</b> <b>Une nage de fruits</b>	 <b>Soupe aux Choux</b>  <b>L'aile ou la Cuisse ?</b> <b>Poêlée de légumes du "Grand Restaurant"</b> <b>Fromage</b> <b>Le Petit baigneur</b>	 <b>Potage de légumes</b> <b>Rillettes (Bernier)/cornichons</b>  <b>Jambon braisé (Bernier 79)</b> <b>Salsifis</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	 <b>Terrine de poisson, sauce aneth</b>  <b>Potée Auvergnate</b> <b>Fromage local</b>  <b>Clafouti ananas coco</b>
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>
 <b>Potage de légumes</b> <b>Blettes braisées</b> <b>Blanc de dinde</b> <b>Plateau de laitages</b> <b>Compote pomme cannelle</b>	 <b>Potage bouillon légumes vermicelle</b> <b>Haricots verts (chaud) vinaigrette</b> <b>Semoule au lait</b> <b>Cocktail de fruits au sirop</b>	 <b>Potage de légumes</b> <b>Poireau crémé sur son lit de crevettes</b> <b>Fromage blanc (La Roche Laitière 79)</b> <b>Pomme cuite</b>	 <b>Potage de légumes</b> <b>Pomme de terre au beurre</b> <b>Salade</b> <b>Yaourt nature sucré (Gaec la Maison Neuve 79)</b> <b>Compote de pomme madeleine</b>	 <b>Potage bouillon légumes vermicelle</b> <b>Pâtes au beurre</b> <b>Entremet</b> <b>Purée de poire</b>	 <b>Potage de légumes</b>  <b>Tarte bacon chèvre</b> <b>Salade verte</b> <b>Yaourt à la vanille (Ferme de l'Airvaudais 79)</b> <b>Liégeois aux fruits</b>	 <b>Potage de légumes</b>  <b>Poêlée de carottes crémées à la dinde</b> <b>Petits suisse aromatisés</b> <b>Purée de poire</b>

Elabore par nos soins

Produits BIO

(sous réserve de certains changements) Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !!

Produits HVE ou CE2 : Haute Valeur Environnemental ou Certification Environnemental reconnue niveau 2

Viande Origine France (Née, Elevée et Abattue en France)



Légumes et fruits frais



Produits crus nature surgelés

\* issu de pêche durable et responsable

Menus du 21 au 27 Octobre 2024



Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	REPAS OCTOBRE ROSE	Menu Alternatif	Déjeuner
Potage de légumes Macédoine* à la mayonnaise Paupiette de veau sauce moutarde Pommes de terre rissolées Plateau de Fromages Fruit	Potage bouillon légumes vermicelle Œuf mayonnaise Boulettes de bœuf, sauce chasseur Haricots verts Fromage Fruit	Potage de légumes Carottes rapées à la vinaigrette Blanquette de poissons* Pommes vapeurs Fromage Fruit	Potage de légumes Tartiflette Salade verte Fromage Fruit	Potage de légumes Salade de chou rouge, feta Sauté de dinde aux baies roses Riz à la betterave Fromage Cheesecake aux fruits rouges	Potage de légumes Salade de perles, cervelas Chipolatas (Bernier 79) Côtes de blettes Fromage Fruit	Langue de porc, vinaigrette (Bernier) Poule au pot Et ses légumes, pommes de terre Fromage (Local) Bavarois Passion Mangue
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Potage de légumes Poireau béchamel Plateau de laitages Fruits au sirop	Potage bouillon légumes vermicelle Bouchée et sa garniture Salade Petits suisses aromatisés Pomme cuite	Potage de légumes Endive braisée Blanc de volaille Crème gourmande au café Compote de fruits	Potage de légumes Poêlée de salsifis en persillade à l'émincé de poulet Crème au chocolat (Ferme de l'Airvaudais) Poire au sirop	Potage bouillon légumes vermicelle Cœur de céleri sauce tomate gratiné Entremet Purée pomme coing	Potage de légumes Gratin de poisson Yaourt aromatisé vanille (GAEC la Maison Neuve 79) Liégeois aux fruits	Potage de légumes Pâtes au beurre Œuf au lait Purée pomme coing

(sous réserve de certains changements) Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !!



Elaboré par nos soins



Produits BIO

Produits HVE ou CE2 : Haute Valeur Environnemental ou Certification  
 Environnemental reconnue niveau 2



Viande Origine France (Née,  
 Elevée et Abattue en France)



Légumes et fruits frais



Produits crus nature surgelés

\* issu de pêche durable et responsable

Menus du 28 Octobre au 3 Novembre 2024



FERIE

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1	Samedi 2	Dimanche 3
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Potage de légumes Salade de pâtes, emmental, lardons Poulet rôti Carottes vichy Fromage Fruit	Potage bouillon légumes vermicelle Taboulé Escalope de dinde viennoise Salsifis Fromage Fruit	Potage de légumes Carottes rapées Petit salé Aux lentilles (EARL Simmonet NIORT 79) Fromage Fruit	Potage de légumes Salade de pommes de terre, œuf Sauté de bœuf, sauce tomate Côtes de blettes Fromage Fruit	Bouillon vermicelle Terrine de saumon, mayonnaise Rôti de veau, sauce poivre Pommes Dauphine, salade Fromage Ile Flottante et son petit gâteau	Potage de légumes Pâté de campagne (IGP), cornichons Sauté de porc (Bon et Bocain) à la moutarde Choux bruxelles* Fromage Fruit	Potage potiron Blanquette de poisson* aux poireaux Riz Fromage local Forêt Noire (produit élaboré)
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Potage de légumes Endives béchamel Plateau de laitages Purée de fruits	Potage bouillon légumes vermicelle Poêlée de haricots verts Blanc de volaille Yaourt au sucre de canne (GAEC la Maison Neuve 79) Pomme cuite	Potage de légumes Chou fleur* au beurre Semoule au lait Compote pomme, pain d'épices	Potage de légumes Bouchée et sa garniture Yaourt à la fraise (Ferme de l'Airvaudais 79) Coupelle de mosaïque de fruits	Bouillon vermicelle Coquille de poisson (produit élaboré) Entremet Compote pomme, cannelle	Potage de légumes Pommes de terre au beurre Salade verte Fromage blanc à la vanille Purée de fruits	Potage de légumes Cuisine de céleri aux gésiers de volaille Panna cotta et son coulis Coupelle de mosaïque de fruits

(sous réserve de certains changements) Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !!



Elaboré par nos soins



Produits BIO

Produits HVE ou CE2 : Haute Valeur Environnemental ou Certification Environnemental reconnue niveau 2



Viande Origine France (Née, Elevée et Abattue en France)



Légumes et fruits frais



Produits crus nature surgelés

\* issu de pêche durable et responsable

