







Menu du 2 au 8 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		 Taboulé		
		  Escalope de dinde et son jus		
		   Carottes Vichy crémees		
		Fromage blanc (La Roche Laitière 79)		



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

Menu du 7 au 13 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Sardines/beurre		
		  Ragoût de bœuf (Védiviande La Chapelle St Laurent)		
		Haricots beurre*		
		Petits suisse sucrés		



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

Menu du 14 au 18 Octobre 2024



" Semaine du Goût : Le Cinéma "

Lundi	Mardi	Mercredi "CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE"	Jeudi	Vendredi
		Gourmandise d'agrumes 		
		Rôti de porc sauce poivre et chocolat		
		Friandise de petits pois		
		Mousse au chocolat et son petit gâteau		
				



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	 Boulettes de bœuf et sa sauce 	 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				



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

Menu du 28 Octobre au 1 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Salade de pâtes, emmental, lardons</p> 	 <p>Taboulé</p>	    <p>Carottes râpées</p>	<p>Salade de pommes de terre, œufs</p>	
 <p>Poulet rôti</p>	<p>Escalope de dinde viennoise</p>	<p>Chipolatas (Bernier 79)</p>	<p>Sauté de bœuf (SVEP Eleveurs de Parthenay 79) à la tomate</p> 	
  <p>Carottes Vichy</p> 	 <p>Salsifis</p>	 <p>Lentilles (EARL Simmonet Niort 79)</p>	  <p>Poêlée de haricots beurre</p>	
<p>Yaourt sucré (GAEC La Maison Neuve 79)</p> 	<p>Camembert</p>	<p>Fromage blanc à la vanille</p>	<p>Semoule au lait</p>	
	<p>Banane</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