

Menu du 30 septembre au 4 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
<p>Radis/beurre</p> 	 <p>Céleri, surimi à la mayonnaise</p>		 <p>Macédoine* à la mayonnaise</p>	<p>Terrine de campagne (Bernier 79)/cornichons</p>
 <p>Pâtes à la carbonara (Lardons CE2), emmental râpé</p> 	 <p>Rôti de porc et son jus</p>		 <p>Pizza aux légumes</p> 	<p>Dos de lieu* (issu de pêche durable et responsable) et sa sauce</p> 
<p>Salade</p> 	<p>Pommes Rosti</p>		<p>Salade</p> 	 <p>Chou fleur*</p>  
<p>Crème dessert au chocolat</p> 	<p>Yaourt à la vanille (GAEC La Maison Neuve 79)</p> 		<p>Brie</p>	<p>Yaourt au sucre de canne (La Bazinière 79)</p>
			<p>Pommes (Local Talbot Fruit Chanteloup)</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

Menu du 7 au 13 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
<p>Haricots verts à la vinaigrette</p> 	<p>Cervelas (Bernier 79)/beurre</p>		 <p>Macédoine* à la mayonnaise</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>  
 <p>Haché de porc</p>	<p>Pané de poisson (Issu de pêche durable et responsable)</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>Emmental râpé</p>
<p>Crème dessert vanille</p> 	<p>Camembert</p>		<p>Yaourt sucré (GAEC la Maison Neuve 79)</p> 	<p>Œuf 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 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 "BIENVENUE CHEZ LES CH'TIS"	Mardi "LA BELLE ET LE CLOCHARD"	Mercredi	Jeudi "NEMO"	Vendredi "LOUIS DE FUNES"
  <p>Salade d'endives</p>	<p>Céleri à la mayonnaise</p>		<p>Salade de betteraves, surimi</p> 	 <p>Soupe aux choux</p>
  <p>Carbonade Flamande</p>	 <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> 		 <p>Dos de poisson*et sa sauce</p>	 <p>L'aile ou la cuisse ?</p>
<p>Pommes Rosti</p>	<p>Spaguetti</p>		 <p>Lentilles corail</p>	<p>Poêlée de légumes du "Grand Restaurant"</p> 
 <p>Tarte au sucre</p>			<p>Nage de fruits</p>	<p>Le Petit Baigneur</p>
	<p>Pomme d'amour au caramel</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