



















Menus du 4 au 8 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
 Velouté de chou fleur	Salade verte, œuf	 Macédoine*mayonnaise	Betteraves vinaigrette  	Potage bouillon vermicelle
 Tartiflette (Lardons CE2) 	 Dos de poisson* (issu de pêche durable et responsable) et sa sauce	  Bœuf carottes (SVEP éleveurs de Parthenay 79)	 Quiche épinard chèvre	Hachis Parmentier (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenay) 
Salade verte 	 Purée de potiron	Haricots verts 		Salade verte 
Yaourt à la vanille (La Bazinière 79)	Camembert	Petits suisse sucrés	Emmental 	Crème dessert au chocolat 
	Pommes (Local Talbot Fruit Chantelain) 		Banane	
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Escalope de dinde	Dos de poisson	Bœuf en bouillon	Filet de poulet	Dos de poisson
Purée de petits pois	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de brocoli	Purée de carottes
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse 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 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi "Menu alternatif"	Mercredi	Jeudi	Vendredi "Menu du Sud Ouest"
	<p style="text-align: center;">Céleri mayonnaise</p> 	<p style="text-align: center;">Salade de pommes de terre, surimi</p>	<p style="text-align: center;">Friand au fromage</p>	 <p style="text-align: center;">Salade façon Périgourdine</p>
	<p style="text-align: center;">Beignet de brocoli</p>	 <p style="text-align: center;">Blanquette de dinde</p>	 <p style="text-align: center;">Haut de cuisse de poulet rôti</p>	 <p style="text-align: center;">Cassoulet (Mogettes de Vendée)</p>
	 <p style="text-align: center;">Pâtes sauce tomate</p>	 <p style="text-align: center;">Carottes crémees</p> 	<p style="text-align: center;">Haricots beurre*</p>	
	<p style="text-align: center;">Chèvre</p>	<p style="text-align: center;">Yaourt sucré (Ferme de l'Airvaudais)</p> 	<p style="text-align: center;">Fromage blanc (GAEC La Maison Neuve)</p> 	 <p style="text-align: center;">Pâtisserie Le Millas</p> 
	<p style="text-align: center;">Banane</p>			
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
	Dos de poisson	Dinde en bouillon	Filet de poulet	Porc en bouillon
	Purée de brocoli	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de petits pois
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisse nature
	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

Menus du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi "Menu alternatif"	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette  	 Salade de pâtes, jambon, emmental	  Méli-mélo de carottes céleri	Potage bouillon vermicelle	Haricots verts vinaigrette
 Lasagne aux légumes	Dos de poisson (Issu de pêche durable et responsable) et sa sauce	 Rôti de porc et son jus	 Chipolatas (Bon et Bocain 79) 	 Coquillettes 
Salade verte 	Brocoli*  	Purée de pommes de terre	Cuisine de petits pois carottes	Sauce bolognaise (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenay 79), emmental râpé 
Yaourt aromatisé (GAEC LA Maison Neuve 79)	Vache Picon 	Camembert	Brie	Yaourt sucré (La Bazinière 79)
	Purée de fruits 	Poires au sirop	Pommes (Local Talbot Fruit Chantelain) 	
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Escalope de dinde	Dos de poisson	Filet de poulet	Porc en bouillon	Dos de poisson
Purée de haricots verts	Purée de brocoli	Purée de carottes	Purée de petits pois	Purée de potiron
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Fromage blanc 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

Menus du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi "Menu alternatif"	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Carottes râpées 	Salade de pommes de terre, œuf	  Potage de légumes	 Salade de perles, surimi (issu de pêche durable et responsable)
Dos de lieu (Issu de pêche durable et responsable) 	Gratin de potiron, pommes de terre et reblochon  	  Haché de porc	 Pâtes à la carbonara (Lardons CE2), emmental râpé 	  Escalope de dinde et son jus
 Chou fleur*  	Salade verte 	Poêlée de salsifis	Salade verte 	Carottes Vichy   
Crème dessert chocolat 	Emmental 	Fromage blanc (La Roche Laitière 79)	Yaourt sucré (Ferme de l'Airvaudais 79) 	Petits suisse aromatisés
	Banane			
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Dos de poisson	Filet de poulet	Dos de poisson	Porc en bouillon	Dinde en bouillon
Purée de brocoli	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de céleri	Purée de carottes
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 Environnementale ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés