

Menus du 4 au 10 Novembre 2024



Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Menu Alternatif	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Velouté de chou fleur Tartiflette (Lardons CE2) Salade Plateau de fromage Fruit	Potage bouillon légumes vermicelle Cervelas, beurre (Bernier 79) Dos de poisson*, sauce beurre citronnée Purée de potiron Fromage Fruit	Potage de légumes Macédoine* mayonnaise Bœuf carottes (SVEP Eleveurs de Parthenay) Haricots verts Fromage Fruits	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Quiche épinard chèvre Salade verte Fromage Fruit	Bouillon vermicelle Boudin noir (Bernier 79) Pomme cuite Fromage Fruit	Potage de légumes Salade de perles emmental, maïs Gigot d'agneau Poêlée de champignons Fromage Fruit	Crevettes*, mayonnaise Pot au feu (SVEP Eleveurs de Parthenay) Et ses légumes Fromage local Tourteau fromagé (Maison Baillon 79), Crème anglaise
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Potage de légumes Embeurrée de chou pomme Plateau de laitage Purée de pomme coing	Potage bouillon légumes vermicelle Bouchée et sa garniture Salade verte Faisselle/gelée de groseille Pomme cuite	Potage de légumes Pommes de terre au beurre Salade Fromage blanc (La Roche Laitière 79) Compote pomme, poire	Potage de légumes Carottes crémees et son émincé de dinde Yaourt à la vanille (La Bazinière 79) Pruneaux au sirop	Bouillon vermicelle Omelette à la ciboulette Entremet Poires au sirop	Potage de légumes Coeur de céleri sauce tomate gratiné Semoule au lait Purée de pommes coing	Potage bouillon pot au feu Pâtes au beurre Œuf au lait Liégeois aux 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 11 au 17 Novembre 2024



Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Déjeuner	Menu Alternatif	Déjeuner	Déjeuner	Menu du Sud Ouest	Déjeuner	Déjeuner
<p>Potage de légumes</p> <p>Terrine de saumon, sauce à l'aneth</p> <p>Filet Mignon sauce au miel</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Plateau de Fromage</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Potage bouillon légumes vermicelle</p> <p>Céleri mayonnaise</p> <p>Beignet de brocoli</p> <p>Pâtes à la sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Salade de pommes de terre, surimi</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Carottes crémees</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage bouillon vermicelle</p> <p>Potée Auvergnate</p> <p>Et ses légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade façon Périgourdine</p> <p>Cassoulet (Mogettes de Vendée)</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Millas</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Aile de raie* sauce câpres</p> <p>Pommes de terre vapeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Sauté de veau (Bon et Bocain) façon Marengo</p> <p>Lentilles cuisinées (Simmonet NIORT)</p> <p>Fromage local</p> <p>Tiramisu</p>
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
<p>Potage de légumes</p> <p>Tarte à l'andouille</p> <p>Salade</p> <p>Plateau de laitages</p> <p>Coupelle de mosaïque de fruits au sirop</p>	<p>Potage bouillon légumes vermicelle</p> <p>Pommes de terre au beurre</p> <p>Yaourt sucré (La ferme de l'Airvaudais 79)</p> <p>Purée de pommes cassis</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Poêlée de haricots verts à l'ail</p> <p>Crème gourmande au café</p> <p>Compote pomme cannelle</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Croissant au jambon</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à la vanille (GAEC La Maison Neuve 79)</p> <p>Pomme cuite</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Endives braisées</p> <p>Entremet</p> <p>Compote pomme, biscuitée</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Salade verte</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Coupelle de mosaïque de fruits au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Panna cotta, coulis de fruits rouges</p> <p>Purée de pommes cassis</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 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 18 au 24 Novembre 2024



Beaujolais Nouveau

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Menu Alternatif	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
🍷 Potage de légumes  Betteraves à la vinaigrette  🍷 Lasagne aux légumes  Salade verte  Plateau de Fromages  Fruit	Potage bouillon légumes vermicelle  🍷 Salade de pâtes, jambon, emmental  🍷 Limande meunière  🍷 Brocoli*  Fromage  Fruit	🍷 Potage de légumes  🍷 Méli-mélo de carottes céleri  🍷 Galopin de veau sauce poivre  🍷 Purée de pommes de terre  Fromage  Fruit	Assiette de charcuterie  🍷 Boudin blanc (Bernier 79)  Pommes cuites  Fromage  Fruit	🍷 Potage de légumes  🍷 Haricots verts vinaigrette  🍷 Pâtes, sauce bolognaise (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenay 79), emmental râpé  🍷 Fromage  Fruit	Sardines/beurre  🍷 Parmentier de céleri à la noix de joue porc confite  Salade  Fromage  Fruit	Tête roulée (Bernier 79), vinaigrette  🍷 Poule au pot  🍷 Et ses légumes  Fromage  🍷 Clafoutis aux pommes
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
🍷 Potage de légumes  Crevettes* sur son lit de brunoise de légumes*  🍷 Plateau de laitages  🍷 Purée de pommes	Potage bouillon légumes vermicelle  Oeuf sauce aurore  🍷 Crème dessert chocolat (Ferme de l'Airvaudais)  🍷 Pomme cuite	🍷 Potage de légumes  🍷 Gratin de côtes de blettes  🍷 Fromage blanc (La Bazinière 79), miel (Moncoutant)  🍷 Compote pommes, pain d'épice	🍷 Potage de légumes  🍷 Pommes de terre  🍷 Hareng  🍷 Yaourt aromatisé (GAEC La Maison Neuve 79)  🍷 Poires au sirop	🍷 Potage de légumes  🍷 Fondue de poireau crémé  🍷 Entremet  🍷 Compote pommes, ananas	🍷 Potage de légumes  🍷 Carottes aux gésiers de volaille  🍷 Yaourt au sucre de canne (La Bazinière 79)  🍷 Liégeois aux fruits	🍷 Bouillon Poule au pot  🍷 Tarte aux camembert  🍷 Salade verte  🍷 Oeufs au lait  🍷 Purée de pommes

(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 25 Novembre au 1 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
25	26	27	28	29	30	1
Déjeuner	Repas Alternatif	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Potage de légumes Feuilleté au fromage Dos de poisson* et sa sauce Chou fleur* Plateau de Fromages Fruit	Potage bouillon légumes vermicelle Carottes râpées Gratin de potiron, pommes de terre reblochon Salade verte Fromage Fruit	Potage de légumes (+ lentilles corail) Salade de pommes de terre, œuf Paupiette de dinde sauce forestière Poêlée de salsifis Fromage Fruit	Potage de légumes Salade d'endive, thon, maïs Pâtes , à la carbonara, emmental râpé Salade verte Fromage Fruit	Bouillon vermicelle Salade de perles, surimi Cordon bleu Carottes vichy Fromage Fruit	Potage de légumes Fressure (Bernier 79) Mogettes Fromage Fruit	Asperges à la mayonnaise Langue de bœuf sauce charcutière Pommes vapeurs Fromage Flan Coco
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Potage de légumes Pommes de terre au beurre Salade Plateau de laitages Purée de pommes banane	Potage bouillon légumes vermicelle Epinard* à la Florentine  Fromage blanc nature (La Roche Laitière 79) Fruits au sirop	Potage de légumes Tarte aux légumes Salade Œuf au lait Compote pommes, pruneaux	Potage de légumes Poireau au jambon  Crème gourmande à la vanille Pomme cuite	Bouillon vermicelle Croque monsieur Salade Entremet Compote pomme, cannelle	Potage de légumes Coquille de poisson (Produit élaboré) Crème dessert au café (Ferme de l'Airvaudais 79) Liégeois aux fruits	Potage de légumes Embeurrée de chou bruxelles*  Semoule au lait Purée de pommes banane

(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