


Menus du 4 au 8 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
 Velouté de chou fleur	Cervelas (Bernier 79)/Beurre		Betteraves vinaigrette  	Potage Bouillon vermicelle
 Tartiflette (Lardons CE2) 	 Dos de poisson* (issu de pêche durable et responsable) et sa sauce		 Quiche épinard chèvre	Hachis Parmentier (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenay) 
Salade verte 	 Purée de potiron			Salade verte 
Yaourt à la vanille (La Bazinière 79)	Camembert		Emmental 	Crème dessert au chocolat 
	Pommes (Local Talbot Fruit Chanteloin) 		Banane	



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 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi "Menu alternatif"	Mercredi	Jeudi	Vendredi "Menu du Sud Ouest"
	<p style="text-align: center;">Céleri mayonnaise</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> </div>		<p>Friand au fromage</p>	<p>Salade façon Périgourdine</p>
	<p>Beignet de brocoli</p>		<p>Haut de cuisse de poulet rôti</p>	<p>Cassoulet (Mogettes de Vendée)</p>
	<p>Pâtes sauce tomate</p>		<p>Haricots beurre*</p>	
	<p>Chèvre</p>		<p>Fromage blanc (GAEC La Maison Neuve)</p>	<p>Pâtisserie Le Millas</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

Menus du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi "Menu alternatif"	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p>  	 <p>Salade de pâtes, jambon, emmental</p>		<p>Pâté de foie (Bernier 79), cornichons</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p>
 <p>Lasagne aux légumes</p>	<p>Pané de poisson (Issu de pêche durable et responsable)</p>		 <p>Chipolatas (Bon et Bocain 79)</p> 	 <p>Coquillettes</p> 
<p>Salade verte</p> 	<p>Brocoli*</p>  		<p>Petits pois carottes</p>	<p>Sauce bolognaise (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenay 79), emmental râpé</p> 
<p>Yaourt aromatisé (GAEC LA Maison Neuve 79)</p>	<p>Vache Picon</p> 		<p>Brie</p>	<p>Yaourt sucré (La Bazinière 79)</p>
	<p>Purée de fruits</p> 		<p>Pommes (Local Talbot Fruit Chanteloin)</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

Menus du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi "Menu alternatif"	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Carottes râpées  		Potage de légumes  	Salade de perles, surimi (issu de pêche durable et responsable) 
Dos de poisson* (Issu de pêche durable et responsable) et sa sauce 	Gratin de potiron, pommes de terre et reblochon  		Pâtes à la carbonara (Lardons CE2), emmental râné  	Cordon bleu
Chou fleur*  	Salade verte 		Salade verte 	Carottes Vichy   
Crème dessert chocolat 	Emmental 		Yaourt sucré (Ferme de l'Airvaudais 79) 	Petits suisse aromatisés
	Banane			



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