

Menus du 6 au 10 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p>  	<p>Pâté de foie/cornichons (Bernier 79)</p>		 <p>Salade de perles, emmental, maïs, ciboulette</p>	 
  <p>Blanquette de dinde</p>	<p>Galopin de veau</p>		<p>Pané de colin (Issu de pêche durable et responsable)</p>	<p>Hachis Parmentier (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenay) </p>
<p>Riz</p>	<p>Petits pois</p>		<p>Epinard*</p> 	<p>Salade verte</p> 
<p>Brie</p>	<p>Yaourt aromatisé à la fraise (Ferme de l'Airvaudais 79)</p> 		<p>Vache Picon</p>	 <p>Pâtisserie</p>
<p>Banane</p>			<p>Clémentine</p>	



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menus du 13 au 17 Janvier 2025

Lundi	Mardi "Menu alternatif"	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Macédoine* à la vinaigrette	Céleri à la mayonnaise   		Sardines, beurre	  Potage de légumes
Parmentier de poisson* (Issu de pêche durable et responsable) 	Raviolis de légumes		  Escalope de dinde et son jus	  Poulet rôti
	Salade verte 		Poêlée de haricots verts 	Pommes Rosti
Camembert	Yaourt au sucre de canne (La Bazinière 79)		Flan à la vanille	Chèvre
Pommes (Local Talbot Fruit Chanteloin) 				 Purée de fruits



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menus du 20 au 24 Janvier 2025

Lundi	Mardi "Menu alternatif"	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Salade de perles, lardons, emmental</p> 	<p>Œuf mayonnaise</p>		<p>Carottes râpées</p>    	<p>Saucisson à l'ail/beurre (Bernier 79)</p>
<p>Galopin de veau et son jus</p>	<p>Gratin de pommes de terre, champignons et boursin</p>		 <p>Pâtes à la carbonara (Lardons CE2), emmental râpé</p>	<p>Fish and chips de colin (Issu de pêche durable et responsable)</p>
<p>Poêlée de haricots beurre*</p>  	<p>Salade verte</p>			<p>Brocoli*</p>   
<p>Emmental</p> 	<p>Yaourt à la vanille (Ferme de l'Airvaudais)</p> 		<p>Camembert</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p>
<p>Banane</p>			<p>Clémentine</p>	



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menus du 27 au 31 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
Haricots verts vinaigrette	Pâté de foie (Bernier 79)		  Potage de légumes	Salade de pommes de terre, cervelas
Lasagne (Viande hachée SVEP Eleveurs de Parthenay 79)  	Cordon bleu		 Pizzas aux légumes	Dos de lieu* (Issu de pêche durable et responsable), et sa sauce 
Salade	Salsifis 		Salade	Epinard* 
Chèvre	Semoule au lait		Yaourt aromatisé (GAEC la Maison Neuve 79) 	Fromage blanc nature (La Bazinière 79)
Purée de pommes cassis				



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés