















Menus du 27 Avril au 2 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
Salade d'agrumes	 Salade de perles, emmental, lardons 		Salade de betteraves à la vinaigrette, 1/2 œuf  	
  Boulettes de bœuf	Pané de poisson (Issu de pêche durable et responsable)		  Gratin Dauphinois	
 Pâtes	 Chou fleur* 		Salade verte 	
Emmental 	Crème dessert au chocolat 		Chèvre	
Pomme cuite			Poire	



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

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes, les informations sont à disposition sur la fiche INCO (Fiche Information Consommateurs) transmise à la cuisine.

## Menus du 4 au 8 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé	 Betteraves vinaigrette		 Salade de perles surimi	
Cordon bleu	 Chipolatas (Bernier 79)		Haché de poulet	
 Purée de céleri	 Pâtes		Poêlée de haricots beurre*  	
Chèvre	Yaourt à la vanille (Ferme de l'Airvaudais 79) 		Semoule au lait	
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

## Menus du 11 au 15 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi "Repas alternatif"
Radis, beurre 	Tomates vinaigrette 			 Macédoine* à la mayonnaise
  Pâtes à la bolognaise (Viande hachée SVEP Eleveurs de Parthenay), emmental rapé	Dos de lieu* (Issu de pêche durable et responsable), sauce beurre blanc			  Gratin de choux fleur* pommes de terre
Salade 	Riz			Salade 
 Edam	 Crème dessert à la vanille			 Ortolan
 Purée de fruits				Poire



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 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi "Menu Alternatif"
 Betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette    		Pâté de foie (Bernier 79)/cornichons	Radis/beurre 
Pizza 	Hachis Parmentier à la purée de céleri (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenav 79)  		 Poulet rôti	 Croissant à la crème de cantadou et champignons
Salade 			Pâtes 	
Vache qui rit 	Fromage blanc (La roche Laitière 79)		Yaourt aromatisé (GAEC Maison Neuve 79) 	Chèvre
Banane				 Compote pommes poire



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 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	  Tomates basilic, mozzarella 		Friand au fromage	Concombres, sauce fromage blanc (La Bazinière 79)   
	 Chipolatas (Bernier 79)		  Escalope de dinde et son jus	 Dos de poisson*(issu de pêche responsable et durable) et sa sauce
	Flageolet		Ratatouille   	Riz
	Yaourt vanille (La Bazinière 79)		Œuf au lait	Emmental 
				Purée de fruits 



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