

Menus du 27 Avril au 3 Mai 2026



FERIE

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1	Samedi 2	Dimanche 3
Déjeuner	Menu Alternatif	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Potage de légumes Salade d'agrumes Bœuf Bourguignon (SVEP éleveurs de Parthenay 79) Pâtes Plateau de fromages Fruits	Bouillon de légumes vermicelle Salade de perles, emmental, lardons Dos de cabillaud* échalotes Chou fleur* Fromage Fruits	Potage de légumes Rillettes (Bernier 79), cornichons Poulet rôti Flageolets* Fromage Fruits	Potage de légumes Salade de betteraves 1/2 œuf Gratin Dauphinois Salade Fromage Fruits	Terrine de saumon, sauce à l'aneth Rôti de veau sauce façon Orloff Navets nouveaux caramélisés Fromage Crumble pommes rhubarbe	Potage de légumes Concombre sauce fromage blanc ciboulette Sauté de porc à la bière Pommes de terre vapeur Fromage Fruits	Crevettes* à la mayonnaise Suprême de pintade sauce deux vinaigres Pêches rôties Fromage local Flan coco
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Potage de légumes Tarte thon tomate Salade verte Plateau de laitages Pêches au sirop	Bouillon de légumes vermicelle Pommes de terre au beurre Salade verte Yaourt à la vanille (La Bazinière 79) Pomme cuite	Potage de légumes Gratin de céleri sauce tomate gratiné Crème gourmande à la vanille Compote pomme biscuitée	Potage de légumes Jambon blanc Epinard* béchamel (Fromage blanc GAEC La Maison Neuve), confiture Pruneaux au sirop	Bouillon de volaille vermicelle Œufs sauce forestière Entremet Purée pommes	Potage de légumes Croque monsieur Salade verte Œufs au lait Liégeois aux fruits	Potage de légumes Gratin de poisson* Yaourt aromatisé (Ferme de l'Airvaudais 79) Purée 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

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 10 Mai 2026



FERIE

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p> Potage de légumes</p> <p> Taboulé</p> <p> Paupiette de veau et sa sauce</p> <p> Purée de céleri</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelle</p> <p> Betteraves vinaigrette</p> <p> Rôti de porc (Label Rouge) et son jus</p> <p> Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p> Potage de légumes</p> <p> Asperges à la mayonnaise</p> <p> Langue de bœuf sauce charcutière </p> <p> Pommes de terre vapeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p> Potage de légumes</p> <p> Salade de perles surimi</p> <p> Saucisse de poulet (Bon et Bocain)</p> <p> Poêlée de haricots beurre*</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelle</p> <p>Terrine de saumon sauce à l'aneth</p> <p> Rôti de lapin farci et son jus</p> <p> Tomates Provençale</p> <p>Fromage</p> <p>Glace Passionnata</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Pamplemousse au sucre</p> <p> Blanquette de poisson</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Terrine de campagne Breton IGP</p> <p> Blanquette de veau (SVEP Eleveurs de Parthenay)</p> <p> Poêlée de champignons en persillade</p> <p>Fromage local</p> <p> Tarte chocolat poires</p>
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
<p> Potage de légumes</p> <p>Tarte chèvre, courgettes, basilic</p> <p> Plateau de laitages</p> <p> Compote pomme banane</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelle</p> <p>Carottes crémees et son émincé de dinde</p> <p> Yaourt à la vanille (Ferme de l'Airvaudais 79)</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Choux fleur (chaud) vinaigrette</p> <p> Crème gourmande au café</p> <p>Purée de pomme-poire</p>	<p> Potage de légumes</p> <p> Omelette ciboulette</p> <p>Semoule au lait</p> <p> Compote pomme pruneaux</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelle</p> <p> Pizza au fromage</p> <p>Entremet</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Flan Lorrain (Lardons CE2)</p> <p> Salade verte</p> <p> Panna cotta et son coulis</p> <p>Purée pomme-poire</p>	<p> Potage de légumes</p> <p> Pommes de terre au beurre </p> <p>Salade </p> <p>Yaourt aromatisé (GAEC la Maison Neuve)</p> <p>Liégeois aux fruits</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 Environmental 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 Mai 2026



FERIE

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Menu Alternatif	Déjeuner	Déjeuner
Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Pâtes à la bolognaise (Viande hachée SVEP Eleveurs de Parthenay 79), emmental râpé Salade verte Plateau de fromage Fruits	Bouillon de légumes vermicelle Tomates vinaigrette Dos de lieu* sauce beurre blanc Riz Fromage Fruits	Potage de légumes Piémontaise Escalope de dinde Viennoise Salsifis Fromage Fruits	Potage de légumes Œuf en gelée Suprême de pintade sauce cassis Pommes de terre Granaille Fromage Eclair au café (produit élaboré)	Bouillon de volaille vermicelle Macédoine* à la mayonnaise Gratin de pommes de terre, choux fleurs* Salade Fromage Fruits	Potage de légumes Sardines à l'huile Rôti de veau et son jus Cuisine de petits pois* printaniers Fromage Fruits	Potage de légumes Tête roulée (Bernier 79), vinaigrette Filet mignon sauce aux deux vinaigre Gratin de pommes de terre Fromage local Paris Brest (produit élaboré)
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Potage de légumes Endive au jambon Plateau de laitages Pomme cuite	Bouillon de légumes vermicelle Omelette Salade Crème dessert à la vanille Poires au sirop	Potage de légumes Quiche Lorraine (Lardons CE2) Salade Yaourt sucré (Ferme de l'Airvaudais 79) Compote pomme vanille	Potage de légumes Gratin de poisson* Crème gourmande au chocolat Purée de pêche	Bouillon de volaille vermicelle Pâtes sauce tomate basilic Entremet Compote pomme, cannelle	Potage de légumes Brocoli* vinaigrette Œufs au lait Poire cuite	Potage de légumes Cœur de céleri gratiné à la tomate Liégeois au café Purée de pêche

(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 Mai 2026



Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Menu Alternatif	Déjeuner	Déjeuner
<p> Potage de légumes </p> <p> Betteraves à la vinaigrette</p> <p> Haché de porc et son jus</p> <p> Pâtes</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelle </p> <p> Carottes rapées vinaigrette </p> <p>Hachis Parmentier à la purée de céleri (Viande hachée SVEP Eleveurs de Parthenay 79) </p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p> Potage de légumes </p> <p> Salade de pâtes, emmental, concombre</p> <p>Poisson pané </p> <p>Brocoli*</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p> Potage de légumes </p> <p> Céleri rémoulade </p> <p> Poulet rôti</p> <p>Potatoes/salade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelle</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p> Croissant à la crème de cantadou et champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Maquereaux à l'escabèche </p> <p> Sauté de dinde à la Provençale</p> <p>Poêlée de salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Pâté en croûte </p> <p>Rôti de boeuf et son jus </p> <p>Mogettes*, salade </p> <p>Fromage local </p> <p>Clafoutis aux fruits</p>
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
<p> Potage de légumes</p> <p>Tomates, museau (Bernier 79) vinaigrette </p> <p>Plateau de laitage</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelle</p> <p>Poêlée de côtes de blettes aux lardons </p> <p>Crème dessert au chocolat (Ferme de l'Airvaudais 79) </p> <p>Purée pomme-fraise</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Œufs à la Napolitaine</p> <p>Salade </p> <p>Yaourt aromatisé (GAEC La Maison Neuve 79) </p> <p>Compote pomme biscuitée</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Carottes crémees au jambon </p> <p>Fromage blanc (La Roche Laitière 79), miel (Miellerie de Moncoutant 79) </p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelle</p> <p>Pommes de terre au beurre/faisselle </p> <p>Salade verte </p> <p>Entremet </p> <p>Compote pomme poire </p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Tarte à l'andouille </p> <p>Salade verte</p> <p>Semoule au lait </p> <p>Pomme cuite </p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Courgettes à la chair à saucisse (Bernier 79) </p> <p>Crème dessert au café (Ferme de l'Airvaudais 79) </p> <p>Purée pomme-fraise</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 25 au 31 Mai 2026



FERIE

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
Déjeuner	Déjeuner	Menu alternatif	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
🍴 Potage de légumes Moules à la crème Sauté de veau (SVEP éleveurs de Parthenay) au miel Pêches rôties Plateau de fromage Flan Parisien	Potage bouillon légumes vermicelle Tomates basilic, mozzarella Chipolatas (Bernier 79) Flageolet Fromage Fruit	🍴 Potage de légumes 🍳 Œuf mayonnaise 🍷 Tarte aux légumes Salade Fromage Fruit	🍴 Potage de légumes Friand au fromage Escalope de dinde et son jus Ratatouille Fromage Fruit	Potage bouillon légumes vermicelle Concombre, sauce fromage blanc (La Bazinière 79) 🐟 Dos de poisson* sauce à l'Armoricaine Riz Fromage Fruit	🍴 Potage de légumes Pamplemousse au sucre 🍷 Navarin d'agneau (Bon et Bocain 79) Pommes de terre vapeurs Fromage Fruit	🍴 Rillettes (Bernier 79)/cornichons 🍷 Suprême de pintade et sa sauce Galettes de légumes Fromage local 🍷 Tarte aux fraises
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
🍴 Potage de légumes 🍳 Œufs sauce mornay Salade verte Plateau de laitages Compote pomme vanille	Potage bouillon légumes vermicelle Poêlée haricots verts, champignons aux lardons Crème au caramel beurre salé (Ferme de l'Airvaudais) Pomme cuite	🍴 Potage de légumes Pommes de terre, fromage blanc ciboulette Salade Crème gourmande à la pistache Purée de fruits	🍴 Potage de légumes Cornet jambon blanc macédoine* Yaourt aromatisé (GAEC La Maison Neuve 79) Compote pomme pain d'épices 🍷	Potage bouillon légumes vermicelle Courgettes persillées à la dinde 🍷 Entremet Poires au sirop	🍴 Potage de légumes Tomate farcie Salade Semoule au lait Purée de fruits	🍴 Potage de légumes Poêlée de côtes blettes Blanc de volaille Yaourt à la vanille (La Bazinière 79) Liégeois aux fruits

(sous réserve de certains changements) Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !!

★

* issu de pêche durable et responsable