



















Menus du 25 au 29 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi "Repas alternatif"	Jeudi	Vendredi
	  Tomates basilic, mozzarella 	Salade de pommes de terre, œufs vinaigrette	Friand au fromage	Concombres, sauce fromage blanc (La Bazinière 79)   
	 Chipolatas (Bernier 79)	 Tarte aux légumes	  Escalope de dinde et son jus	Dos de poisson*(issu de pêche responsable et durable) et sa sauce 
	Flageolet	Salade	Ratatouille   	Riz
	Brie	Crème gourmande à la pistache 	Œuf au lait	Emmental 
	Poire			Purée de fruits 
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
	Porc en bouillon	Dos de poisson	Dinde en bouillon	Dos de poisson
	Purée 3 légumes	Purée de brocoli	Purée de courgettes	Purée de carottes
	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Purée de pommes banane	Purée de pommes coing	Purée de poire	Purée de pommes 



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 1 au 5 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi (Menus à thème : La Réunion)
 Taboulé	  Radis/beurre	 Tomates à la vinaigrette	 Céleri vinaigrette	 Acras de morue et sa sauce
 Filet de poulet et son jus	Dos de poisson*(Issu de pêche durable et responsable), et sa sauce 	 Sauté de dinde à la moutarde	Beignet de légumes	 Rougail saucisses
 Poêlée de légumes* (haricots verts, chou fleur, brocoli, pommes de terre, carottes, oignons)	 Purée de pommes de terre	 Petits pois	 Pâtes, sauce tomate	 Riz
Camembert	Fromage blanc (GAEC la maison Neuve 79) 	Chèvre	 Yaourt sucré (La Ferme de l'Airvaudais 79)	 Clafoutis ananas lait de coco
 Compote pommes biscuitée		Fruit		
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Filet de poulet	Dos de poisson	Dinde en bouillon	Dos de poisson	Porc en bouillon
Purée de courgettes	Purée 3 légumes	Purée de haricots verts	Purée de carottes	Purée de petits pois
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de pommes	Purée de pommes banane	Purée de poire	Purée de pommes abricot	Purée de pommes



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 8 au 12 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Roulé au fromage <small>(Produit élaboré)</small>	Salade de perles , concombres, maïs 	Asperges vinaigrette	Salade de pommes de terre, vinaigrette	Melon
Gratin de pommes de terre, chour fleur* 	Saucisse de lapin (Poitou-Charentes)	Tajine de bœuf (SVEP Eleveurs de Parthenay 79) 	Dos de poisson (Issu de pêche durable et responsable) et sa sauce	Poulet rôti
	Purée de céleri	Et ses Légumes	Ratatouille	Pomme Rosti
Croc lait 	Ortolan 	Riz au lait 	Yaourt aromatisé (Ferme de l'Airvaudais 79) 	Crème dessert au chocolat
Compote pommes speculoos	Fruit			
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Dos de poisson	Lapin en bouillon	Bœuf en bouillon	Dos de poisson	Filet de poulet
Purée de carottes	Purée de céleri	Purée de 3 légumes	Purée de courgettes	Purée de petit pois
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de pommes pruneaux	Purée de pommes banane	Purée de pommes mirabelle	Purée de poires	Purée de pommes



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 15 au 19 Juin 2026

Lundi	Mardi "Menu Alternatif"	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette   	 Concombre, sauce fromage blanc (La Bazinière 79)	Melon  	 Riz au thon	 Tomates, vinaigrette
Hachis Parmentier (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenay 79)  	 Quiche aux courgettes et fromage	Dos de poisson* (issu de pêche durable et responsable) et sa sauce 	  Bœuf (HVE) à la Provençale	  Sauté de dinde
Salade verte 		  Pommes de terre vapeurs	Salsifis	 Haricots beurre* 
Yaourt nature sucré (La ferme de l'Airvaudais 79) 	Chèvre	Petits suisse aromatisés	Fromage blanc (La Bazinière 79)	 Entremet
	Pomme cuite			
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Dos de poisson	Filet de poulet	Dos de poisson	Bœuf en bouillon	Dinde en bouillon
Purée de céleri	Purée de courgettes	Purée de carottes	Purée de brocoli	Purée de haricots verts
Petits suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée de pommes abricot	Purée de pommes banane	Purée de poire	Purée de pommes banane	Purée de pommes



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 22 au 26 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "menu Alternatif"	Vendredi
Salade de betteraves à la vinaigrette  	 Radis/beurre	 Macédoine* vinaigrette	Melon 	 Tomates vinaigrette
 Poulet rôti	 Pâtes à la carbonara (Lardons CE2), emmental râpé 	 Mijoté de bœuf	 Tomates farcies	Dos de lieu* (Issu de pêche durable et responsable), et sa sauce 
Cuisine de petits pois  		Haricots verts	Salade	 Chou fleur* 
Emmental 	Crème dessert à la vanille 	Vache qui rit 	 Cookies, crème anglaise	Yaourt aromatisé (GAEC la Maison Neuve 79) 
Fruit		 Compote pommes-madeleine		
Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé	Repas bébé
Porc en bouillon	Dos de poisson	Bœuf en bouillon	Filet de poulet	Dos de poisson
Purée de petits pois	Purée de céleri	Purée de haricots verts	Purée de carottes	Purée de brocoli
Petits suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc	Petits suisse nature	Yaourt nature
Purée de pommes	Purée de pommes banane	Purée de poire	Purée de pommes abricot	Purée de pommes



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