











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

Menus du 1 au 5 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi (Menus à thème : La Réunion)
 Taboulé	 Radis/beurre 		  Céleri rémoulade	Acras de morue et sa sauce
 Boulettes de bœuf et son jus	Dos de poisson*(Issu de pêche durable et responsable), et sa sauce 		Beignet de légumes	 Rougail saucisses 
 Poêlée de légumes* (haricots verts, chou fleur, brocoli, pommes de terre, carottes, oignons)	 Purée de pommes de terre		 Pâtes, sauce tomate	 Riz
Camembert	Fromage blanc (GAEC la maison Neuve 79) 		 Yaourt sucré (La Ferme de l'Airvaudais 79)	 Clafoutis ananas lait de coco 
Fruit				



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 (Produit élaboré)	Salade de perles, concombres, maïs  		Salade de pommes de terre, œuf	Melon  
 Gratin de pommes de terre, chour fleur* 	 Saucisse de lapin (Poitou-Charentes)		Pané de poisson (Issu de pêche Durable et responsable)	  Poulet rôti
	 Purée de céleri		  Ratatouille	Pomme Rosti
Croc lait 	Ortolan 		Yaourt aromatisé (Ferme de l'Airvaudais 79) 	Crème dessert au chocolat 
 Compote pommes speculoos	Fruit			



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France




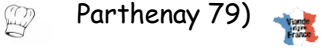









Légumes et fruits frais

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

* Produits crus nature surgelés

Menus du 15 au 19 Juin 2026

Lundi	Mardi "Menu Alternatif"	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> 	 <p>Concombre, sauce fromage blanc (La Bazinière 79)</p>		 <p>Riz au thon</p>	<p>Pâté de foie (Bernier 79)/cornichons</p>
<p>Hachis Parmentier (Viande hachée SVEP éleveurs de Parthenay 79)</p> 	 <p>Quiche aux courgettes et fromage</p>		 <p>Bœuf (HVE) à la Provençale</p>	<p>Escalope de dinde viennoise</p>
<p>Salade verte</p> 			<p>Salsifis</p>	 <p>Haricots beurre*</p> 
<p>Yaourt nature sucré (La ferme de l'Airvaudais 79)</p> 	<p>Chèvre</p>		<p>Glace</p>	 <p>Entremet</p>
	<p>Purée de pomme fraise</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 22 au 26 Juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi "Menu alternatif"	Vendredi
<p>Salade de betteraves à la vinaigrette</p>  	 <p>Radis/beurre</p>		<p>Melon</p>  	<p>Saucisson à l'ail/beurre (Bernier 79)</p>
  <p>Poulet rôti</p>	 <p>Pâtes à la carbonara (Lardons CE2) emmental râpé</p>  		<p>Raviolis de légumes</p>	<p>Dos de lieu* (Issu de pêche durable et responsable), et sa sauce</p> 
<p>Cuisine de petits pois</p>  			<p>Salade</p>	 <p>Chou fleur*</p> 
<p>Emmental</p> 	<p>Crème dessert à la vanille</p> 		 <p>Cookies, crème anglaise</p>	<p>Yaourt aromatisé (GAEC la Maison Neuve 79)</p> 
<p>Fruit</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