



# MENU CANTINE

Du 03 au 28 juin 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 03 au 07 juin 2024	<b>Entrée</b>	Radis noirs et carottes râpées	Salade Marco Polo (pâtes /fromage / jambon)	Tomates	Salade de pomme de terre / Surimi / Fêta	<u>menu végétarien</u> Friand au fromage
	<b>Plat</b>	<b>Donuts de poulet LOCAL</b> <b>Semoule BIO à la tomate</b>	<b>Poisson de la criée</b> <b>Brocolis BIO</b>	<b>Sauté de poulet local</b> <b>Pâtes</b>	<b>Sauté de porc à l'ananas local</b> <b>Carottes rondelles BIO</b>	<b>Steak végétal</b> <b>Haricots verts</b>
	<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille	Pêches au sirop	Yaourt	Fraises au sucre	Yaourt <b>BIO</b>
Du 10 au 14 juin 2024	<b>Entrée</b>	Œufs Mayonnaise	<u>menu végétarien</u> Avocats	Betteraves	Saucisson fumé	Toast de sardine
	<b>Plat</b>	<b>Pâtes carbonara</b>	<b>Pizza au fromage</b> <b>Salade verte</b>	<b>Tartiflette</b> <b>Salade verte</b>	<b>Poisson du jour</b> <b>Riz créole BIO</b>	<b>Boules d'agneau aux herbes de</b> <b>Provence</b> <b>Pommes rissolées</b>
	<b>Dessert</b>	Pomme Elstar	Ananas à la chantilly	Pâtisserie	Entremets Maison <b>(lait juste et vendéen)</b>	Fruits
Du 17 au 21 juin 2024	<b>Entrée</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> et œufs de caille	Taboulé <b>BIO</b>	Macédoine de légumes	Melon	<u>menu végétarien</u> Quiche au fromage
	<b>Plat</b>	<b>Poisson du jour</b> <b>Pommes de terre au beurre</b>	<b>Sauté de Veau VVF</b> <b>Haricots beurre</b>	<b>Fricadelles de bœuf</b> <b>Pommes de terre sautées</b>	<b>Steak haché LOCAL</b> <b>Frites fraîches</b>	<b>Pâtes végétariennes</b>
	<b>Dessert</b>	Poire au chocolat	Pâtisserie	Yaourt	Liégeois chocolat	 Glace
Du 24 au 28 juin 2024	<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Saucisson fumé / cornichons	<b>PIQUE NIQUE</b> 	<u>menu végétarien</u> Salade de tomates au fêta	Betteraves <b>BIO</b>
	<b>Plat</b>	<b>Escalope de poulet Local</b> <b>Choux fleurs</b>	<b>Poisson de la criée</b> <b>Épinard à la crème et pommes</b> <b>de terre</b>		<b>Raviolis aux légumes</b> <b>Salade verte</b>	<b>Jambon grill</b> <b>Petit pois BIO (Petit gas)</b>
	<b>Dessert</b>	Yaourt <b>BIO</b>	Île flottante		Feuilleté aux amandes maison	Banane

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve d'approvisionnement

VBP : Viande Bovine issue de l'agriculture locale / Vendée VPF : Viande de porc issue de l'agriculture vendéenne VVF : Viande de Volaille locale ou Française VVF : Viande de Veau Française BIO : Issue de l'agriculture biologique (Vendée ou locale) \*: Poisson frais du jour selon arrivage journalier



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO) nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes

suivants : Céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, lait, fruits à coques, poissons, arachides, soja, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en contenant de plus 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques

