



Du 2 au 27 septembre 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 06 septembre 2024 	Entrée	Betteraves BIO	Salade piémontaise (pommes de terre / emmental / jambon)	Salade de tomates	<u>menu végétarien</u> Melon	Salade de perles à l'emmental
	Plat	Boulettes de bœuf VBF Pâtes BIO	Sauté de dinde à la provençale locale Petits pois BIO	Chipos Galettes de pommes de terre	Tortellinis aux petits légumes et Fromages	Poisson de la criée Brocolis BIO
	Dessert	Glace	Fruits saison	Compote	Liégeois chocolat	Fruit
Du 9 au 13 septembre 2024	Entrée	Salade de tomates	<u>menu végétarien</u> Melon	Betteraves	Salade Marco polo (pâtes / fromages/jambons)	Concombres à la crème et fêta
	Plat	Jambon Grillé Lentilles vertes	Omelette au fromage Pommes de terre à l'anglaise	Poisson du jour Semoule	Steak de veau Haricots verts BIO	Poisson meunière frais Riz créole BIO
	Dessert	Yaourt BIO	Pâtisserie	Petit suisse	Fruit	Petit suisse sucré
Du 16 au 20 septembre 2024	Entrée	Céleris rémoulade	Taboulé BIO et gouda	Macédoine de légumes	Cervelas	<u>menu végétarien</u> Melon
	Plat	Saucisses de volaille locale Poêlée de courgettes	Sauté de porc local Choux fleurs à la crème	Aiguillettes de poulet Coquillettes	Poisson de la criée Pommes vapeur	Pâtes végétales
	Dessert	Compote de pommes	Glace	Fruits	Pâtisserie	Yaourt fermier BIO
Du 23 au 27 septembre 2024	Entrée	Carottes râpées BIO	Salade de tomates et mozzarella	Avocats	<u>menu végétarien</u> Radis beurre	Feuilleté au fromage
	Plat	Poisson du jour Épinards et pommes de terre	Aiguillettes de poulet local Ratatouille	Pâtes bolognaise	Hachis végétal Salade verte	Boulettes d'agneau aux herbes provençales Haricots beurre
	Dessert	Fromage blanc BIO	Poires au sirop	Yaourt BIO	Flamby	Fruit

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

