



Du 4 au 29 Novembre 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 Novembre	Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Galantines de volaille	menu végétarien Betteraves BIO	Saucisson fumé
	Plat	Pâtes carbonara Salade verte	Steak haché VBF Frites Fraîches	Sauté de porc Pâtes aux 3 couleurs	Steak végétal Haricots verts BIO	Poisson de la criée Riz BIO
	Dessert	Fruits	Yaourt BIO	Fruits	Entremet Chocolat – Noisette Maison	Poire
Du 11 au 15 Novembre	Entrée		Carottes râpées BIO	menu végétarien Concombre et fêta	Salade strasbourgeoise (pomme de terre / fromage / saucisse)	Charcuteries
	Plat		Saucisse de volaille Locale Pommes rissolées	Pizza aux fromages Salade Verte	Filet de poisson de la criée Brocolis BIO	Sauté d'agneau à la tomate Semoules BIO
	Dessert		Compote de pommes	Banane	Fromage blanc avec son coulis	Yaourt BIO
Entrée	Rillettes de sardine sur toast		Taboulé BIO au Gouda	Avocat	Soupe à l'alphabet	menu végétarien Œufs Mayonnaise
Du 18 au 22 Novembre	Plat	Grillade de Porc Local Ratatouille	Sauté de poulet Local aux épices Espagnoles Petits pois	Pâtes bolognaises	Poisson de la criée Purée Potiron	Hachis bolognaise Végétarien Salade verte
	Dessert	Flamby	Salade de fruits	Crème dessert chocolat	Clémentine	Yaourt BIO
	Entrée	Salade au thon	Potage cultivateur	Betteraves vinaigrette	menu végétarien Salade de Perles	Salade de cervelas
Du 25 au 29 Novembre	Plat	Chipolatas Locales Lentilles Vertes BIO	Paupiettes de Veau Spaghettis BIO	Escalope viennoise de Volaille Purée patate douce	Croque au fromage cuit Haricots verts BIO	Poisson de la criée Ebly à la tomate
	Dessert	Fruits	Yaourt BIO	Fruits	Entremet caramel beurre salé Maison	Fruits

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