



Du 02 décembre 2024 au 10 janvier 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 Décembre	Entrée	Macédoine de légumes Miettes de crabe	Betteraves BIO et Pomme Gala	<u>menu végétarien</u> Taboulé	Céleri rémoulade	Quiche lorraine
	Plat	Tartiflette Salade verte	Poisson de la criée Riz créole BIO	Croque au fromage Carottes à la crème	Sauté de porc Local Lentilles vertes BIO	Cordon bleu Frais Local Duo de haricots
	Dessert	Fruits	Fromage blanc BIO et son coulis	Yaourt BIO FERMIER	Entremet maison parfum vanille et biscuit	Fruits
Du 9 au 13 Décembre	Entrée	Carottes râpées BIO et noix	Avocat	Œuf Mayonnaise	<u>menu végétarien</u> Potage de légumes	Feuilleté au fromage
	Plat	Haché de Veau VVF Beignets choux fleurs frits	Poisson du jour Pommes de terre à l'anglaise	Saucisses de porc Mogettes de Vendée	Pâtes BIO bolognaise	Nem au poulet Riz asiatique
	Dessert	Compote de fruits	Crème dessert chocolat	Fruits	Yaourt fermier BIO	Fruits
Du 16 au 20 Décembre 	Entrée	Salade de thon	<u>menu végétarien</u> Soupe de vermicelles	Salade coleslaw	REPAS	Crêpe au jambon fromage
	Plat	Sauté de porc Local Pâtes papillon BIO	Omelette à la ciboulette Haricots verts	Aiguillettes de poulet Local Pommes paillosson	DE 	Boulettes de bœuf VBF Petits pois carottes BIO
	Dessert	Ananas au sirop	Yaourt BIO	Pâtisserie	NOËL	Clémentine
Du 6 au 10 Janvier 	Entrée	Betteraves BIO	Macédoine de légumes	Radis beurre	<u>menu végétarien</u> Potage de légumes	Œuf mayonnaise
	Plat	Hachis parmentier Salade verte	Poisson du jour Épinards à la crème	Blanquette de Veau Riz et champignons	Gratin de crozets de Savoie	Jambon grill Local Haricots beurre
	Dessert	Fruits	Yaourt BIO	Fruit	Clémentine	Galette des rois

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