




Du 24 février au 21 Mars 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 24 au 28 Février	Entrée	Salade du jura (pomme de terre/comté)	Céleri rémoulade Sauce bulgare	Radis au beurre	menu végétarien Potage	Toast de sardines
	Plat	Jambon Grillé Local Carottes à la crème	Poisson de la criée Riz BIO	Pâtes bolognaises	Omelette au fromage Haricots verts	Escalope viennoise locale Petits pois à la Française BIO
	Dessert	Fruits	Île flottante	Fruits	Liégeois chocolat	Fruits
Du 3 au 7 Mars	Entrée	menu végétarien Betteraves BIO	Salade de thon	Soupe à d'alphabets	Charcuterie	Salade Russe (macédoine de légumes/mayonnaise)
	Plat	Hachis végétarien Salade verte	Sauté de bœuf Local Coquillettes BIO	Paupiette de poulet Haricots beurre	Poisson du jour Julienne de légumes	Boulettes d'agneau Provençales Pommes rissolées
	Dessert	Fruits	Flan nappé au caramel	Crème dessert et biscuit	Fromage blanc BIO	Fruits
Du 10 au 14 Mars	Entrée	Galantine d'olives	Salade Marco polo (pâtes/surimi/mimolette)	Œufs durs	Salade grecque (concombre/fêta)	menu végétarien Friand au fromage
	Plat	Poisson du jour Épinards et Pommes de terre	Aiguillettes de poulet Local Brisure de choux fleurs	Haché de Veau Frites Fraîches	Chipo de porc Local Mogettes de Vendée	Pâtes aux légumes
	Dessert	Compote de fruits	Yaourt fermier BIO	Fruits	Poire au sirop et Chantilly	Pâtisserie
Du 17 au 21 Mars	Entrée	Salade de pâtes au thon et emmental	Cervelas	menu végétarien Radis au beurre	MENU  PORTUGAIS	Soupe vermicelles
	Plat	Sauté de Veau Haricots beurre	Poisson de la criée Pommes de terre vapeur	Crozet de Savoie Aux légumes et fromages		Pizza jambon et fromage
	Dessert	Salade de fruits	Crème dessert	Compote		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