



**Du 24 Mars au 2 Mai 2025**

|                              |                | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|------------------------------|----------------|---|---|---|--|--|
| <b>Du 24 au 28 Mars</b><br>  | <b>Entrée</b>  | Salade Normande (pommes de terre / pommes / maïs /fêta) | Carottes râpées <b>BIO</b> et emmental              | Radis beurre                                    | Betteraves vinaigrette                                 | Céleri rémoulade et Noix                                   |
|                              | <b>Plat</b>    | <b>Paupiette de dinde VVF</b><br><b>Lentilles BIO</b>   | <b>Poisson de la criée</b><br><b>Chou romanesco</b> | <b>Chipo</b><br><b>Haricots verts</b>           | <b>Raviolis bolognaise</b>                             | <b>Omelette ciboulette</b><br><b>Ratatouille</b>           |
|                              | <b>Dessert</b> | Liégeois Chocolat                                       | Pâtisserie  | Banane  | Yaourt <b>BIO</b>                                      | Fruits   |
| <b>Du 31 Mars au 4 Avril</b> | <b>Entrée</b>  | Macédoine de légumes                                    | Radis beurre  | Salade de riz                                   | Salade de perles à la mimolette                        | Friand au fromage  |
|                              | <b>Plat</b>    | <b>Tartiflette</b><br><b>Salade verte</b>               | <b>Crozets de Savoie à la carotte</b>               | <b>Jambon Grillé</b><br><b>Petits pois</b>      | <b>Poisson de la criée</b><br><b>Poêlée de légumes</b> | <b>Escalope viennoise Locale</b><br><b>Haricots beurre</b> |
|                              | <b>Dessert</b> | Salade de fruits  | Yaourt aux deux vaches <b>BIO</b>                   | Fruits  | Île flottante  | Banane   |
| <b>Du 21 au 25 avril</b>     | <b>Entrée</b>  |   | Céleri rémoulade                                    | Avocat  | Concombres à la crème                                  | Taboulé au fromage   |
|                              | <b>Plat</b>    |   | <b>Jambon grillé</b><br><b>Petits pois BIO</b>      | <b>Croque végétal</b><br><b>Haricots verts</b>  | <b>Steak Haché Local</b><br><b>Frites fraîches</b>     | <b>Poisson du jour</b><br><b>Brocolis BIO</b>              |
|                              | <b>Dessert</b> |   | Crème dessert                                       | Petits suisse sucrés                            | Fruits   | Pâtisserie   |
| <b>Du 28 avril au 2 mai</b>  | <b>Entrée</b>  | Œufs mayonnaise   | Terrine campagnarde et cornichon                    | Quiche lorraine                                 |  | <i>American Cuisine</i><br>                                |
|                              | <b>Plat</b>    | <b>Pâtes bolo végétales BIO</b>                         | <b>Poisson de la criée</b><br><b>Riz BIO</b>        | <b>Pilons de poulet</b><br><b>Pommes Rôstis</b> |  |  |
|                              | <b>Dessert</b> | Fruits  | Pêches au sirop                                     | 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