



MENU CANTINE

Du 05 au 30 mai 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 9 Mai	Entrée	Betteraves BIO	Saucisson Cornichons	Œuf Mayonnaise		Salade Coleslaw
	Plat	Hachis parmentier Végétal Salade verte	Poisson du Jour Riz Créole	Saucisses Lentilles		Pizza Jambon et Fromage
	Dessert	Fruits	Yaourt BIO	Île flottante		Fruits
Du 12 au 16 Mai	Entrée	Carottes râpées BIO /Fêta	Salade Strasbourgeoise	Radis beurre	Céleri rémoulade	Salade de perles/Gouda
	Plat	Haché de Veau Petits pois BIO	Aiguillettes de Poulet Local Haricots beurre	Sauté de Porc Local Pommes noisettes	Pâtes bolo Végétales	Poisson de la criée Épinards à la crème
	Dessert	Fromage blanc BIO	Salade de fruits	Liégeois Vanille	Fruits	Flamby
Du 19 au 23 Mai	Entrée	Macédoine de légumes	Avocat aux crevettes	Betteraves et Noix		Concombres et Fêta
	Plat	Jambon Grillé Mogettes de Vendée	Coquillettes Carbonara	Croque au Fromage Haricots Verts		Boulettes de bœuf VBF Pommes rissolées
	Dessert	Fruits	Compote de fruits	Petits suisse sucrés		Yaourt BIO
Du 26 au 30 Mai	Entrée	Terrine campagnarde Cornichons	Piémontaise	Salade de tomates Surimi		
	Plat	Poisson Meunière de la criée Semoules de blés	Sauté de dinde Locale Aux Champignons Ratatouille	Pizza au fromage		
	Dessert	Fruits	Pâtisserie	Glace		

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