



Du 1er au 26 septembre 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Du 1er au 5 septembre</p>	Entrée	Betteraves BIO	Salade piémontaise (pommes de terre / émmmental / jambon)	Salade de tomates	Menu végétarien Melons	Taboulé et fêta
	Plat	Boulettes de bœuf VBF Pâtes BIO	Sauté de dinde locale Petit pois BIO	Chippolatas Galettes de pommes de terre	Raviolis aux petits légumes	Poisson de la criée Brocolis
	Dessert	Glace	Fruits	Compote	Liégeois au chocolat	Fruits
<p>Du 8 au 12 septembre</p>	Entrée	Salade de tomates	Menu végétarien Melons	Betteraves	Salade Marco Polo (pâtes/fromage/jambon)	Concombres à la crème
	Plat	Jambon grillé Lentilles vertes	Croustis à l'émmmental Coquillettes BIO	Poisson du jour Semoule	Steak de veau Haricots vert BIO	Cordon bleu local Pommes rissolées
	Dessert	Yaourt BIO	Poires au sirop et chocolat	Petit suisse	Fruits	Yaourt fermier
<p>Du 15 au 19 septembre</p>	Entrée	Céleri rémoulade	Salade de perles et gouda	Macédoine de légumes	Cervelas cornichons	Menu végétarien Melons
	Plat	Saucisses de volaille locale Mogettes de Vendée	Sauté de porc local Choux fleurs à la crème	Pilon de poulet spaghettis	Poisson de la criée Pommes de terre vapeur	Pâtes végétales BIO
	Dessert	Compote de pommes	Ile flottante	Fruits	Pâtisserie	Petit suisse sucré
<p>Du 22 au 26 septembre</p>	Entrée	Carottes râpées BIO	Salade de tomates aux noix	Avocats	Menu végétarien Radis beurre	Feuilleté au fromage
	Plat	Poisson du jour Epinards et pommes de terres	Auguilletes de poulet local Ratatouille	Pâtes bolognaise	Hachis végétal Salade verte	Boulettes d'agneau aux herbes provençales Haricots beurres
	Dessert	Fromage blanc BIO	Pêches au sirop	Yaourt BIO	Flan nappé au caramel	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