



# MENU CANTINE

Du 5 au 30 janvier 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 9 janvier	Entrée	Betteraves <b>BIO</b>	Macédoine de légumes	Quiche lorraine	<u>menu végétarien</u> Potage de légumes	Œuf mayonnaise
	Plat	Hachis parmentier Salade	Poisson du jour Brocolis <b>BIO</b>	Pâtes bolognaise	Crozets de Savoie	Jambon grill local Haricots beurre
	Dessert	Fruits	Crème dessert	Yaourt <b>BIO</b>	Fruits	Galette des rois
Du 12 au 16 janvier	Entrée	Salade Vendéenne (choux/carottes/fromage)	<u>menu végétarien</u> Soupe à l'alphabet	Macédoine de légumes	Avocats aux crevettes	Rillettes cornichon
	Plat	Haché de volaille local lentilles <b>BIO</b>	Pané au fromage Haricots verts au beurre	Cordon bleu Petits pois	Chipolata Pâtes au beurre <b>BIO</b>	Poisson du jour Pomme de terre à l'anglaise
	Dessert	Petits suisses sucrés	Banane	Liégeois vanille caramel	Yaourt <b>BIO</b>	Fruit
Du 19 au 23 janvier	Entrée	Céleri rémoulade et fêta	Salade exotique (ananas/soja)	Terrine Cornichon	Avocats aux crevettes	<u>menu végétarien</u> Potage de légumes
	Plat	Sauté de porc local à la provençale Brisure de choux fleurs à la crème	Poisson du jour Riz <b>BIO</b>	Tartiflette	Blanquette de dinde Local aux champignons Galette de pommes de terre	Pizza au fromage
	Dessert	Fruits	Île flottante	Yaourt <b>BIO</b>	Pêches au sirop	Fruit
Du 26 au 30 janvier	Entrée	<u>menu végétarien</u> Soupe vermicelles	Concombres à la crème	Carottes râpées	Salade piémontaise (pomme de terre/emmental/jambon)	Cervelas et cornichons
	Plat	Hachis végétal	Cassoulet	Aiguillettes de poulet Pommes rosti	Poisson de la criée Épinards à la crème	Pâtes <b>BIO</b> bolognaise
	Dessert	Yaourt <b>BIO</b>	Fruits	Compote de pommes	Pâtisserie	Fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve d'approvisionnement

VBP : Viande Bovine issue de l'agriculture locale / Vendée VPV : 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, œufs, 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