



Du 5 au 30 janvier 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 9 janvier	Entrée	Betteraves BIO	Macédoine de légumes	Quiche lorraine	<u>menu végétarien</u> Potage de légumes	Oeuf mayonnaise
	Plat	Hachis parmentier Salade	Poisson du jour Brocolis BIO	Pâtes bolognaise	Crozets de Savoie	Jambon grill local Haricots beurre
	Dessert	Fruits	Crème dessert	Yaourt BIO	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 BIO	Pané au fromage Haricots verts au beurre	Cordon bleu Petits pois	Chipolata Pâtes au beurre BIO	Poisson du jour Pomme de terre à l'anglaise
	Dessert	Petits suisses sucrés	Banane	Liégeois vanille caramel	Yaourt BIO	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 BIO	Tartiflette	Blanquette de dinde Local aux champignons Galette de pommes de terre	Pizza au fromage
	Dessert	Fruits	Île flottante	Yaourt BIO	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 BIO bolognaise
	Dessert	Yaourt BIO	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 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