



Du 9 au 13 mars 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 9 au 13 mars	Entrée	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Pâtes au surimi mayonnaise	menu végétarien Potage de petits pois	Radis et beurre
	Plat	Saucisse knack HVE Lentilles	Escalope de volaille sauce estragon Haricots verts	Jambon blanc HVE froid Gratin de chou-fleur	Gratin de pâtes au cheddar	Dos de colin MSC sauce oseille Blé à la tomate
	Dessert	Poires au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Flan pâtissier	Mousse au chocolat

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

