




Du 30 mars au 30 avril 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 mars au 3 avril	Entrée	Salade Normande	Carottes râpées BIO et emmental	Crêpe au fromage	Betteraves BIO	Céleri rémoulade et Noix
	Plat	Paupiette de dinde local lentilles BIO	Poisson, de la criée pomme de terre à l'anglaise	Chipolata haricots verts	hachis parmentier et Salade verte	Croque au fromage haricots beurre
	Dessert	Liégeois Chocolat	Poires au sirop	Banane	Fruits	Petit suisse
Du 6 au 10 avril	Entrée		Macédoine de légumes	Salade surimi	Taboulé BIO	Quiche lorraine
	Plat		Tartiflette Salade verte	haché veau pomme crosti	Poisson de criée poêlée de carottes	Escalope viennoise Locale pâtes BIO
	Dessert		Yaourt aux 2 vaches BIO	Fruits	Île flottante	Fruits
Du 27 au 30 avril	Entrée	Céleri rémoulade	Avocat	Tomate Surimi	Concombre à la crème	Saucisson Cornichon
	Plat	Jambon grillé (petit gas) petits pois BIO	Croquets de Savoie À la carotte	Aiguillette de poulet pâtes BIO	Steak Haché Local pommes rissolées	Poisson du jour épinards
	Dessert	Crème dessert Local	Fruit	Petit suisse	Fruits	Éclair 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°1189/2011 (Règlement INCO) nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : 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