



Du 1 au 26 juin 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 juin	Entrée	radis noir et carottes râpées	salade (pâtes, fromage, jambon)	tomates	salade de pommes de terre surimi & fêta	<u>menu végétarien</u> friand au fromage
	Plat	donuts de poulet local semoule BIO à la tomate	poisson de la criée brocolis BIO	aiguillettes de poulet local pâtes	sauté de porc à l'ananas local Carottes rondelle BIO	steak végétal haricots verts
	Dessert	crème anglaise	pêches au sirop	yaourt	fraises au sucre	yaourt BIO
Du 8 au 12 juin	Entrée	oeufs mayonnaise	<u>menu végétarien</u> macédoine de légumes		saucisson fumé	toast de sardine
	Plat	pâtes carbonara	pizza au fromage salade verte	PIQUE-NIQUE	poisson du jour riz créole BIO	boulettes d'agneau aux herbes de provence pommes rissolées
	Dessert	pomme Elstar	salade de fruits		entremets maison	fruits
Du 15 au 19 juin	Entrée	carottes râpées BIO et oeufs de caille	taboulé BIO	macédoine de légumes	melon	<u>menu végétarien</u> quiche au fromage
	Plat	poisson du jour pommes de terre au beurre	sauté de Veau VVF haricots beurre	fricadelles de bœuf pommes de terre sautées	steak haché LOCAL frites fraîche	pâtes végétarienne
	Dessert	poire au chocolat	pâtisserie	yaourt	liégeois chocolat	glace
Du 22 au 26 juin	Entrée	céleri rémoulade	saucisson fumé / cornichons		<u>menu végétarien</u> salade de tomates à la fêta	betteraves BIO
	Plat	escalope de poulet Local Choux fleurs	poisson de la criée épinards à la crème et pomme de terre	PIQUE-NIQUE	raviolis aux légumes salade verte	jambon grillé (petit gas) petit pois BIO
	Dessert	yaourt BIO	Île flottante		feuilleté aux amandes maison	banane

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

