

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 03 NOV AU 07 NOV 2025	Macédoine mayonnaise Cordon bleu/Petit pois carottes Yaourt aromatisé	Jambon blanc/tartine beurre Dos de lieu noir/Purée Pomme	NOS ASSAISONNEMENTS VINAIGRETTE SONT FAIT A BASE D'HUILE BIO " ferme gaec Ursule" Saint-Mars-des Prés	Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde / Haricots verts BIO Entremet chocolat	Concombre à la crème Epinard florentine Clémentine
DU 10 NOV AU 14 NOV 2025	Salade composée au surimi Raviolis/Salade verte Entremet caramel	FERIE 11 NOVEMBRE		Salade de perles mimomolette Paupiette de dinde/Côtes de blettes béchamel Compote de poire	Céleri au thon Joue de porc confite/Pommes noisette Yaourt nature sucré
DU 17 NOV AU 21 NOV 2025	Taboulé Cœur de filet de merlu/ Purée aux trois légumes Emmental/ Banane	Potage de potiron Omelette nature/Pâtes Cocktail de fruits		Carottes rapées et œuf Jambon grill /Moquette de Vendée"Dompierre sur Yon" Entremet vanille BIO au lait BIO	Salade piémontaise Sauté de poulet /Choux fleur BIO en gratin Petits suisse aux fruits
DU 24 NOV AU 28 NOV 2025	Betterave échalote Sauté de porc/Boulgour tandoori Mimolette/ Compote de pomme	Riz façon niçoise Colin meunière citronné /Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO"Ferme du Terrier"		Concombre à la crème Lasagne bolognaise/Salade verte Clémentine	MENU A THEME USA Salade coleslaw"choux blanc,carottes,raisin" Cheesburger/Frites Mousse crunch
DU 01 DEC AU 05 DEC 2025	Salade de choux Vendéenne Pâtes carbonara Yaourt aromatisé	Toast de sardine Emince de poulet Carottes BIO persillées Entremet vanille fraise tagada		Macédoine et oeuf Dos de lieu noir/Semoule Iles flottantes	Potage de potiron Pavé fromager/ Poêlée de légumes Compote tous fruits
DU 08 DEC AU 12 DEC 2025	Céleri remoulade Cœur de merlu/Pomme de terre vapeur persillée Entremet praliné au lait BIO	Salade de blé au thon Escalope de dinde/ Choux romanesco Gouda/ Clémentine		Betterave vinaigrette Chili con carne/Riz pilaf Liégeois chocolat	Carottes rapées et cervelas Paupiette de veau/Haricots beurre Petits suisse sucrés
DU 15 DEC AU 19 DEC 2025	Rizetti au surimi Saucisses de volaille/Brocolis Pomme	Duo carotte et céleri Dos de colin riz Entremet chocolat		repas de Noël collège et primaires	Potage Raviolis Yaourt nature sucré

La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels qui se retrouvent sur les menus.



Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)
Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)
Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)
Produits sucrés = (rose)



Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Le fromage et les fruits sont à disposition tous les jours