

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 02 NOV AU 06 NOV 2026	Macédoine mayonnaise Cordon bleu/Petit pois carottes Yaourt aromatisé	Jambon blanc/tartine beurre Dos de lieu noir/Purée Pomme		Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde / Haricots verts BIO Entremet chocolat	Concombre à la crème Lasagnes ricotta,épinard,chèvre Clémentine
DU 09 NOV AU 13 NOV 2026	Salade composée au surimi Raviolis/Salade verte Entremet caramel	Salade de perles mimomolette Paupiette de veau/Côtes de blettes béchamel Compote de poire		Salade de risetti et brunoise Pavé fromager/ Poêlée de légumes Kiwi	Céleri au thon Joue de porc confite/Pommes noisette Yaourt nature
DU 16 NOV AU 20 NOV 2026	Taboulé Cœur de filet de merlu/ Purée aux trois légumes Emmental/ Banane	Potage de potiron Omelette nature/Pâtes Cocktail de fruits	NOS ASSAISONNEMENTS VINAIGRETTE SONT FAIT A BASE D'HUILE BIO " ferme gaec Ursule" Saint-Mars-des Prés	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 23 NOV AU 27 NOV 2026	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"		Salade de blé mimolette Epinard florentine orange	MENU A THEME USA Salade coleslaw"choux blanc,carottes,raisin" Cheesburger/Frites Mousse crunch
DU 30 NOV AU 04 DEC 2026	Salade de choux Vendéenne Pâtes Napolitaine Yaourt chocolat	Toast de sardine Emince de poulet Carottes BIO persillées Entremet vanille fraise tagada		Macédoine mayonnaise Dos de lieu noir/Semoule Iles flottantes	Carottes rapées et cervelas Paupiette de veau/Haricots beurre Petits suisse nature
DU 07 DEC AU 11 DEC 2026	Céleri remoulade Cœur de merlu/Pomme de terre vapeur persillée Entremet praliné	Salade de blé au thon Escalope de dinde/ Choux romanesco Gouda/ Clémentine		Betterave vinaigrette Chili con carne/Riz pilaf Liégeois vanille caramel	Potage de légumes Galette boulgour,pois chiche,emmental à l'oriental/ Poêlée de légumes Compote tous fruits
DU 14 DEC AU 18 DEC 2026	Rizetti au surimi Saucisses de volaille/Brocolis Pomme	Duo carotte et céleri Dos de colin Purée Entremet chocolat		repas de Noël	Potage Raviolis Yaourt nature



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)

Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)

Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)

Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)

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



