

Menus du Mardi 01 Septembre au Vendredi 02 Octobre 2026

FR
85 - 090 - 400
CE



Lundi 07

- 🏠 Feuille chêne/surimi (Le champ du possible)
- 🏠 Agneau sauce tomate
- Semoule et légumes couscous
- Fromage blanc BIO (Après des laitiers)

Lundi 14

- 🏠 Quiche Lorraine
- 🏠 Emincé de dinde
- Purée de légumes
- Fromage
- Fruit cru

Lundi 21

- Salade de riz aux crudités
- 🏠 Haut de cuisse de poulet
- 🏠 Céleri rave
- Camembert Bio
- Fruit

Lundi 28

- Terrine de campagne (A bon porc)
- 🏠 Emincé de porc
- 🏠 Flageolets
- Babybel Bio
- Fruit cru

*Mardi 01/09

- 🏠 Carottes râpées (Le champ du possible)
- Hachis Parmentier végété
- Salade verte (Le champ du possible)
- Yaourt BIO (Après des laitiers)

*Mardi 08

- 🏠 Salade épicaeur (de St Mesmin)
- 🏠 Œufs Florentine
- Boursin
- Fruit cru

Mardi 15

- 🏠 Pain de légumes
- 🏠 Saucisse (A bon porc)
- 🏠 Haricots verts
- 🏠 Semoule au lait maison (Après des laitiers)

*Mardi 22

- 🏠 Salade verte / œuf
- 🏠 Torsades bolognaise végété
- Glace Bio (Ferme Cœur de Vendée)

Mardi 29

- 🏠 Duo céleri/carottes
- 🏠 Sot l'y laisse de dinde
- 🏠 Poêlée de courgettes
- Crème dessert (La ferme du terrier)

Jeudi 03

- 🏠 Concombre vinaigrette
- 🏠 Estouffade de bœuf (GAEC la Brosse)
- 🏠 Moquette (la Drolinière Chavagnes en Paillers)
- 🏠 Entremet caramel (Après des laitiers)

Jeudi 10

- Salade de tomates (Le champ du possible)
- 🏠 Poisson meunière
- Julienne de légumes
- Samos
- Fruits au sirop

*Jeudi 17

- 🏠 Méli-mélo courgettes/carottes
- Omelette pomme de terre
- Salade (Le champ du possible)
- Tome Bio
- Compote (Les producteurs d'abord)

Jeudi 24

- 🏠 Concombre/fêta/maïs
- Filet de poisson
- 🏠 choux romanesco
- Yaourt (La ferme du terrier)

*Jeudi 01/10

- 🏠 Betteraves vinaigrette
- Nuggets de blé/ ketchup
- 🏠 Riz pilaf
- Fromage
- 🏠 Compote (Les producteurs d'abord)

Vendredi 04

- 🏠 Salade riz/maïs/tomates
- Filet Poisson frais
- Beignets de chou-fleur
- Edam
- Banane

Vendredi 11

- Melon
- Poulet rôti
- Frites
- Glace (Ferme Cœur de Vendée)
- Eventail

Vendredi 18

- 🏠 Salade verte/tomates/mozzarella
- Filet de poisson frais
- Ebly
- Crumble aux pommes

Vendredi 25

- Salade de pomme de terre au jambon
- 🏠 Sauté de veau
- 🏠 Petits pois
- Fromage Bio
- Poire

Vendredi 02

- Salade de pâtes aux dés de fromage
- Filet de poisson frais
- Brunoise de légumes
- Mousse au chocolat



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements. Menus réalisés à partir d'un plan alimentaire et contrôlés par une diététicienne. Viande française uniquement.

Légende : *menu végétarien / produit bio (dans la limite des stocks disponibles) / produits locaux / poisson frais pêché en atlantique / fait maison 🏠