

Menus du Lundi 05 Octobre au 20 Novembre 2026

FR
85-090-400
CE

Lundi 05

- 🏠 Carottes râpées (Le Champ du Possible)
- Agneau sauce tomate
- Semoule
- Yaourt framboise (La Ferme du Terrier)



Mardi 06

- 🏠 Concombres
- 🏠 Émincé de dinde
- Patate douce
- Fromage blanc
- (Auprès des Laitiers)



Jeudi 08

- 🏠 Salade de pommes de terre
- Poisson meunière
- Julienne de légumes
- Emmental Bio
- Raisins



*Vendredi 09

- Œuf dur, mayonnaise
- Moussaka végétarienne
- Salade
- Kiri
- Banane



Lundi 12

- 🏠 Beurre de sardine
- 🏠 Hachis parmentier
- Salade
- Saint-Môret Bio
- Compote



*Mardi 13

- Taboulé
- Omelette Bio au fromage
- Salade
- Boursin
- Fruit Bio



Jeudi 15 - Menu ROSE

- 🏠 Betteraves, feta
- 🏠 Jambon
- Pâtes roses
- Glace (La Ferme Cœur de Vendée)

Vendredi 16

- 🏠 Salade de surimi, croûtons et dés de fromage
- Poisson frais
- 🏠 Poêlée légumes maison
- (Le Champ du Possible)
- Tarte normande

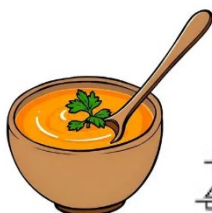


Lundi 02/11

- 🏠 Salade de pâtes (Epicœur de St Mesmin)
- 🏠 Bœuf bourguignon (GAEC La Brosse)
- 🏠 Haricots verts
- Babybel Bio
- Fruits au sirop

*Mardi 03/11

- 🏠 Potage de légumes (Le Champ du Possible)
- 🏠 Chili sin carne végétarien
- 🏠 Riz
- Brie
- Pomme Bio



Jeudi 05/11

- Macédoine
- 🏠 Sauté de Porc (À bon Porc)
- 🏠 Carottes
- 🏠 Semoule au lait maison
- (Auprès des Laitiers)



Vendredi 06/11

- 🏠 Céleri rémoulade
- 🏠 Brandade de poisson
- Salade verte
- 🏠 Entremet Vanille Bio

*Lundi 9/11

- 🏠 Salade verte, maïs, croûtons et surimi
- Tortilla de pommes de terre
- Cantadou
- Compote (Les Producteurs d'abord)

Mardi 10/11

- 🏠 Salade d'Ebly
- 🏠 Sauté de dinde
- Purée de potiron
- Camembert
- Raisins

Jeudi 12/11

- 🏠 Salade de lentilles
- Poisson frais
- 🏠 Poêlée brocolis et champignons
- Fromage
- Banane

Vendredi 13/11

- 🏠 Salade coleslaw
- 🏠 Émincé de veau
- 🏠 Pommes de terre
- Crème dessert (La Ferme du Terrier)

Lundi 16/11

- Friand
- Paupiette de veau
- Semoule aux petits légumes
- Croc' Lait Bio
- Fruit Bio

Mardi 17/11

- 🏠 Duo de carotte et céleri rémoulade
- 🏠 Émincé de volaille
- 🏠 Salsifis
- 🏠 Riz au lait maison (Auprès des Laitiers)

Jeudi 19/11

- 🏠 Salade du pêcheur
- Poisson frais
- 🏠 Trio de légumes
- Crumble



*Vendredi 20/11

- 🏠 Velouté poireau, pommes de terre
- (Le Champ du Possible)
- 🏠 Pâtes bolognaise végété
- (Epicœur de St Mesmin)
- Salade
- Brie
- Clémentine



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 🏠