

Menus du 08 Avril au 31 Mai 2024

Lundi 08/04

Carottes râpées

Saucisse

Purée



Chèvre de St pierre Du Chemin

Fruit cru



Mardi 09/04

Feuilleté au fromage

Mijoté de veau aux olives

Brocolis braisés

Tome bio

Compote



*Jeudi 11/04

Salade de chou

Nuggets de pois chiche

Coquinnette épiceur

Yaourt aromatisé du terrier



Vendredi 12/04

Potage alphabet

Poisson frais

Légumes de saison

Crème vanille



Lundi 15/04

Quiche lorraine

Emincé de dinde du biftruck

Haricots-verts

Fromage

Fruit cru



*Mardi 16/04

Tomate/maïs/thon

Lasagne ricotta épinard

Fromage de Montournais

Pêche au sirop



Jeudi 18/04

Salade de coquinnette surimi

Bourguignon de st Mesmin

Carottes

Tome de chez Camille



Glace la ferme cœur de Vendée

Vendredi 19/04

Pâté de campagne

Poisson pané frais

Pomme de terre vapeur

Fromage blanc de Bazoges

Lundi 06/05

Crêpe fromage

Emincé de veau

Céleri



Tome BIO

Fruit cru

*Mardi 07/05

Taboulé

Omelette

Salade verte

Chèvre de st pierre

Compote pomme BIO



Jeudi 16/05

Cœur blé au thon

Blanquette de dinde

Jardinière de légumes maison

P'tit filou



Lundi 13/05

Salade verte au surimi

Hachis

Parmentier

Yaourt du terrier



*Mardi 14/05

Radis BIO / beurre

Emincé de pois blé

Patate douce

Tome de chez Camille

Compote



Jeudi 23/05

Salade de pâtes BIO au saumon

Sauté de bœuf

Purée de légumes

Chèvre de St Mesmin

Fruit cru



Vendredi 17/05

Mousse de canard

Cœur filet merlu

Délice de céréales

St Môret

Fraises au sucre



Lundi 20

FERIE

*Mardi 21/05

Salade verte/croutons /maïs

Lasagnes

Végétariennes

Tome de la source

Fruit cru



*Lundi 27/05

Rillettes de maquereau

Cordon bleu BIO

Céleri

Fromage

Fruit



Mardi 28/05

Tomate en salade

Jambon

Pomme boulangère/Salade verte

Glace la ferme de cœur de Vendée



Jeudi 30/05

Salade verte/ œuf dur

Sauté de veau

Carottes

Semoule bio



Vendredi 31 mai

Rillettes

Poisson frais

Riz/champignons

crumble aux pommes

MENUS réalisés à partir d'un plan alimentaire et contrôlés par une diététicienne/ les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

Produits BIO - Produits locaux - Produits locaux et BIO *Menu végétarien - poisson pêché en atlantique

