



**Du 4 au 29 Novembre 2024**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 Novembre	Entrée	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Galantines de volaille	<b>menu végétarien</b> Betteraves <b>BIO</b>	Saucisson fumé
	Plat	<b>Pâtes carbonara</b> <b>Salade verte</b>	<b>Steak haché VBF</b> <b>Frites Fraîches</b>	<b>Sauté de porc</b> <b>Pâtes aux 3 couleurs</b>	<b>Steak végétal</b> <b>Haricots verts <b>BIO</b></b>	<b>Poisson de la criée</b> <b>Riz <b>BIO</b></b>
	Dessert	Fruits	Yaourt <b>BIO</b>	Fruits	<b>Entremet</b> <b>Chocolat – Noisette</b> <b>Maison</b>	Poire
Du 11 au 15 Novembre	Entrée		Carottes râpées <b>BIO</b>	<b>menu végétarien</b> Concombre et fêta	Salade strasbourgeoise ( pomme de terre / fromage / saucisse )	Charcuteries
	Plat		<b>Saucisse de volaille Locale</b> <b>Pommes rissolées</b>	<b>Pizza aux fromages</b> <b>Salade Verte</b>	<b>Filet de poisson de la criée</b> <b>Brocolis <b>BIO</b></b>	<b>Sauté d'agneau à la tomate</b> <b>Semoules <b>BIO</b></b>
	Dessert		Compote de pommes	<b>Banane</b>	Fromage blanc avec son coulis	Yaourt <b>BIO</b>
Entrée	Rillettes de sardine sur toast		Taboulé <b>BIO</b> au Gouda	Avocat	Soupe à l'alphabet	<b>menu végétarien</b> Œufs Mayonnaise
Du 18 au 22 Novembre	Plat	<b>Grillade de Porc Local</b> <b>Ratatouille</b>	<b>Sauté de poulet Local aux</b> <b>épices Espagnoles</b> <b>Petits pois</b>	<b>Pâtes bolognaises</b>	<b>Poisson de la criée</b> <b>Purée Potiron</b>	<b>Hachis bolognaise Végétarien</b> <b>Salade verte</b>
	Dessert	Flamby	Salade de fruits	Crème dessert chocolat	Clémentine	Yaourt <b>BIO</b>
	Entrée	Salade au thon	Potage cultivateur	Betteraves vinaigrette	<b>menu végétarien</b> Salade de Perles	Salade de cervelas
Du 25 au 29 Novembre	Plat	<b>Chipolatas Locales</b> <b>Lentilles Vertes <b>BIO</b></b>	<b>Paupiettes de Veau</b> <b>Spaghettis <b>BIO</b></b>	<b>Escalope viennoise de Volaille</b> <b>Purée patate douce</b>	<b>Croque au fromage cuit</b> <b>Haricots verts <b>BIO</b></b>	<b>Poisson de la criée</b> <b>Ebly à la tomate</b>
	Dessert	Fruits	Yaourt <b>BIO</b>	Fruits	<b>Entremet</b> <b>caramel beurre salé</b> <b>Maison</b>	Fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve d'approvisionnement

VBP : Viande Bovine issue de l'agriculture locale / Vendée VPF : Viande de porc issue de l'agriculture vendéenne VVF : Viande de Volaille locale ou Française VVF : Viande de Veau Française **BIO** : Issue de l'agriculture biologique (Vendée ou locale) \*: Poisson frais du jour selon arrivage journalier



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO) nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes

suivants : Céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, lait, fruits à coques, poissons, arachides, soja, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en contenant de plus 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques