



Du 13 janvier au 07 février 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 13 au 17 Janvier	Entrée	Salade Vendéenne (choux/carottes/fromages)	<u>menu végétarien</u> Soupe à l'alphabet	Mousse de canard	Beterraves BIO	Oeufs mayonnaises
	Plat	Chipo de volaille Locale Lentilles BIO	Panées au fromage Carottes et Panée au beurre	Omelette à la ciboulette Pommes de terre au beurre	Raviolis	Cordon bleu Local Petits pois BIO
	Dessert	Fromage blanc sucré BIO	Fruits	Glaces	Yaourt BIO	Fruits
Du 20 au 24 Janvier	Entrée	Céleris rémoulade et fromage de chèvre	Salade exotique (ananas / soja)	Gallantine aux olives	Avocat	<u>menu végétarien</u> Potage de légumes
	Plat	Sauté de porc Local à la provençale Choux fleur à la crème	Poisson de la criée Riz Créole BIO	Steak haché de veau	Blanquette de dinde Locale aux champignons de Paris Galettes de pommes de terre	Pizza au fromage Salade verte
	Dessert	Fruits du moment	Ile des Iles	Pâtisseries	Ananas chantilly	Fruits
Du 27 au 31 Janvier	Entrée	MENU SAVOYARD	Concombres à la crème	Salade de pâtes	Nouvel An Chinois	Salade de perles à l'émmental
	Plat		Palette de porc à la diable Spaghettis BIO	Poisson du jour Epinard à la crème		Haché de dinde Locale Haricots verts BIO
	Dessert		Yaourt BIO	Crème dessert et Biscuits		Fruits
Du 3 au 7 Février	Entrée	<u>menu végétarien</u> Soupe vermicelles	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Taboulé à l'orientale	Saucisson fumé
	Plat	Hachis végétal	Poisson de la criée Brocolis BIO	Aiguillettes de poulet Pommes rosti	Emincé de porc Local Mexicaine Haricots beurre	Pâtes BIO bolognaise
	Dessert	Fruits du moment	Pâtisseries	Fruits	Mousse au chocolat et biscuits	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