



Du 1^{er} au 19 décembre 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 ^{er} au 5 décembre	Entrée	Macédoine de légumes	Betteraves BIO et pomme Gala	<u>menu végétarien</u> Taboulé	Céleri remoulade	Quiche lorraine
	Plat	Tartiflette Salade verte	Poisson de la criée Riz créole BIO	Croque au fromage Petits pois	Rôti de porc local Lentilles vertes BIO	Cordon bleu frais local Haricots verts BIO
	Dessert	Fruits	Fromage blanc avec son coulis	Fruits	Entremet à la vanille et biscuit	Fruit
Du 8 au 12 décembre	Entrée	Carottes râpées BIO	Avocats	Œuf mayonnaise	<u>menu végétarien</u> Potage de légumes	Saucisson à l'ail
	Plat	Haché de veau VVF Chou-fleur	Poisson du jour Pommes de terre au beurre	Chipo de porc Moguettes de Vendée	Pâtes BIO bolo végétarien	Nems au poulet Semoule de blé BIO
	Dessert	Compote de pommes	Yaourt BIO	Fruits	Liégeois au café	Fruits
Du 15 au 19 décembre	Entrée	Œuf mayonnaise	Terrine campagnarde Cornichons	Radis beurre	<u>REPAS</u>	Crêpe au fromage
	Plat	Jambon grill local Haricots beurre	Poisson du jour Épinards à la crème	Boulettes de veau VVF Riz BIO	<u>DE</u>	Boulettes de bœuf VIF Petit pois BIO
	Dessert	Fromage blanc BIO	Salade de fruits	Bûchette glacée et biscuit	<u>NOËL</u>	Clémentine

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