

Menu du 9 au 15 Octobre 2023

" Semaine du Goût : Les 4 éléments l'eau, la terre, le feu, l'air "

Lundi	Mardi	Mercredi (L' AIR)	Jeudi	Vendredi
		Feuilleté		
		 Envolée de poulet thym, citron		
		Bulles de pommes de terre		
		Mousse au chocolat		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 16 au 22 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Sardines/beurre		
		  Ragoût de bœuf (Védiviande La Chapelle St Laurent)		
		Carottes Vichy    		
		Petits suisse sucrés		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menus du 6 au 12 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		 Macédoine*mayonnaise		
		  Bœuf carottes (SVEP éleveurs de Parthenay 79)		
		Haricots verts 		
		Petits suisse sucrés		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 13 au 19 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade d'agrumes		
		  Blanquette de dinde		
		Riz		
		Yaourt à la fraise (GAEC la Maison Neuve) 		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 20 au 26 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		  Méli-mélo de carottes céleri		
		 Rôti de porc et son jus		
		Purée de pommes de terre		
		Camembert		
		 Purée de pommes		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 27 Novembre au 3 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de pommes de terre, œuf		
		  Escalope de dinde et son jus		
		Poêlée de haricots beurre 		
		Fromage blanc sucré		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 4 au 10 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		  Potage de légumes		
		  Ragoût de bœuf (SVEP Eleveurs de Parthenay)		
		  Pommes de terre, Carottes		
		Brie		
		Fruit		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou
 (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menu du 11 au 17 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi "Menu Alternatif"	Jeudi	Vendredi
		Salade de pâtes, emmental,  maïs		
		Epinard* à la Florentine		
		Semoule au lait		