

MENUS DU 7 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE 2024

SEMAINE 1	LUNDI 7 octobre <i>Végétarien</i>	MARDI 8 octobre <i>Mexique</i>	JEUDI 10 octobre	VENDREDI 11 octobre
ENTRÉE	Friand aux fromages	Taquito Mexicain	Betterave Bio Barbie Pomelos sucré	Crudités variées
PLAT PROTIDIQUE	Bouché Mac Cheese	Chili Con Carne ou Poisson de la criée	Paupiette de veau à la forestière ou Poisson du moment	Poisson du jour sauce "Béa"
GARNITURES	Poêlée Paysanne Bio	Riz Bio pilaw	Purée de carottes Nantaise	Pâte Bio
PRODUIT LAITIER	Fromage Local	Fromage blanc Bio	/	Fromage
DESSERT	Fruit	Biscuit	Entremet Marchand	Fruit

"M" = Maison "L" = Local

SEMAINE 2	LUNDI 14 octobre <i>Végétarien</i>	MARDI 15 octobre	JEUDI 17 octobre <i>« Bistrot »</i>	VENDREDI 18 octobre <i>« Vacances »</i>
ENTRÉE	Potage du moment "L"	Taboulé Bio ou Salade Piémontaise	Assiette charcuterie "L" ou Rillettes de thon	Crudités variées
PLAT PROTIDIQUE	Galette panée Végétarienne	Chipolatas et Merguez "L"	Burger Maison ou Nuggets Poissons	Filet de poisson Meunière
GARNITURES	Petits pois à la Française	Haricots vert Bio	Frites fraîches françaises	Riz Bio parfumé
PRODUIT LAITIER	Yaourt Bio	Fromage Local	/	Fromage
DESSERT	Biscuit	Fruit	Îles Flottante	Fruit

MENUS DU 7 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE 2024

SEMAINE 3	LUNDI 4 novembre	MARDI 5 novembre <i>Végétarien</i>	JEUDI 7 novembre	VENDREDI 8 novembre
ENTRÉE	Potage de Légumes	Macédoine de Légumes ou Betterave Bio façon Mimosa	Œufs Mayonnaise Crevette sauce Cocktail	Crudités variées
PLAT PROTIDIQUE	Pâte Bio Bolognaise ou Pâte Bio au saumon	Palet Mozzarella	Hachis Parmentier de Bœuf ou Hachis parmentier de poisson	Poisson Pané Corn Flake's
GARNITURES	Salade verte	Poêlée Campagnarde	Salade Nantaise	Poêlée Brocolis Bio
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	/	Yaourt
DESSERT	Compote Bio	Fruit	Choux pop corn au choco-caramel	Biscuit

SEMAINE 4	LUNDI 11 novembre <i>Féié</i>	MARDI 12 novembre	JEUDI 14 novembre <i>« Carotte Land »</i>	VENDREDI 15 novembre
ENTRÉE	/	Velouté Bio Dubarry	Carottes râpées Salade Coleslaw	Crudités variées
PLAT PROTIDIQUE	/	Chausson Verone	Sauté de bœuf local à la carotte ou Poisson, sauce Crécy	Poisson du jour, sauce Hollandaise
GARNITURES	/	Purée de butternut maison	Carottes Bio façon Vichy	Semoule Bio épicée
PRODUIT LAITIER	/	Fromage	Moelleux chocolat, caramel carotte	Fromage
DESSERT	/	Fruit	/	Fruit

MENUS DU 7 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE 2024

SEMAINE 5	LUNDI 18 novembre	MARDI 19 novembre	JEUDI 21 novembre <i>Végétarien</i>	VENDREDI 22 novembre <i>Vendéen</i>
ENTRÉE	Potage de Potiron au Kiri	Crudités Variées	Entrées Variées	Assiette de charcuterie "L" ou Assiette de la mer
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de poissons	Wing's de poulet BBQ ou Poisson du jour	Cromesquis de riz Bio et Local	Jambon Fumé Grillé "L" ou Poisson grillé
GARNITURES	Purée de brocolis Bio	Poêlée de légumes de saison	Potatoes	Moquette "L"
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Crème brûlée Maison	Yaourt
DESSERT	Fruit	Compote Bio	Fruit	Biscuit