

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certaines cuissons sont à basse température

Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

# Menus du 26 MAI au 20 JUN 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

## Semaine du 26 au 30 mai

	Lundi 26	Mardi 27 Repas végétarien	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
	Terrine de légumes (carottes, courgettes, céleri, épinards, fève de soja)	Betteraves vinaigrette	Tomates Mozzarella au basilic		
	Echine demi sel grillée aux herbes	Croque courgettes (béchamel, courgettes râpées, pain de mie)	Poisson frais à la hollandaise		
	Lentilles	Salade verte	Pommes vapeur	Férié	Fermé
	Gouda	Cantal	Plateau dégustation : Galettes de riz		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace		
Goûters	Céréales Lait	Pain Confiture	Mousse Chocolat Biscuit		

## Semaine du 02 au 06 juin

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06 Repas végétarien
	Melon Charentais	Carottes râpées	Taboulé à l'orientale	Duo de saucissons beurre	Concombre vinaigrette
	Boulettes d'agneau	Paupiette de volaille	Jambon grillé	Filet de poisson à la crème	Tarte aux épinards et chèvre
	Riz et Champignons	Mogettes Vendéennes	Poêlée haricots verts et pommes de terre	Pâtes papillons	Salade verte
	St Nectaire		Livarot		
	Fruit de saison	Fromage blanc fermier au coulis exotique	Salade de fruits	Flan vanille	Beignet au chocolat
Goûters	Entremet Caramel Biscuit	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat	Chocolat chaud Biscuit	Pain Fromage

## Semaine du 09 au 13 juin

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12 Repas végétarien	Vendredi 13
		Salade piémontaise (pdt, jambon, tomates, œufs)	Radis beurre	Salade de lentilles	Tartine de rillettes de sardines
		Filet de colin pané	Rôti de porc au curry	Quiche aux 3 fromages	Bœuf
	Férié	Blettes braisées	Blé	Salade verte	Carottes
		Glace bâtonnet	Tomme de Savoie	Pastèque	Fruit de saison
Goûters		Pain Fromage	Gâteau maison	Céréales Lait	Viennois vanille Biscuit

## Semaine du 16 au 20 juin

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 Repas végétarien	Jeudi 19	Vendredi 20 Repas Charentais
	Mâche au comté	Tomates au pesto	Salade aux asperges	Dip's de légumes sauce cocktail	Melon Charentais jambon sec de Vendée
	Pâtes à la carbonara	Poulet fermier rôti	Enchiladas (Patates douces, cheddar, oignons rouges, tomates, haricots rouges, tortilla)	Cordon bleu de dinde	Moules de Bouchot de l'Anse de l'Aiguillon
	Salade verte	Ratatouille (pivrons, tomates, aubergines, courgettes)		Petits pois carottes	Frites maison (Pommes de terre de St Xandre)
		Camembert		Bûchette de chèvre	Je mange LOCAL
	Fruit de saison	Petit pot de glace	Ile flottante	Fruit de saison	Yaourt fermier Charentais
Goûters	Cocktail de fruits Biscuit	Brioche perdue Fruit	Fromage blanc Biscuit	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat

