

## Menu du 21 au 25 avril 2025

### Menu végétarien

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre		Pomelos rose	Tzatziki aux betteraves BIO	Salade de riz BIO et maïs à la vinaigrette au miel	Crêpe au fromage
Plat protidique		Omelette BIO au cheddar	Pasta party bolognaise au boeuf VBF	Jambon braisé LABEL ROUGE sauce charcutière	Filet de colin MSC à la crème
Accompagnement	FÉRIÉ	Semoule BIO	Pennes BIO	Haricots verts BIO à l'ail	Julienne de légumes
Produit laitier		Yaourt nature sucré LOCAL	Saint Nectaire AOP	Emmental	Camembert
Dessert		Fruit de saison	Liégeois vanille	Moelleux au chocolat au lait du chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé

## Menu du lundi 28 au 02 mai 2025

Animation Japon

Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre à la vinaigrette	Chou blanc BIO façon japonaise 	Salade de lentilles blondes au persil et à la vinaigrette		Salade de betterave BIO à la vinaigrette 
Plat protidique	Chipolatas aux herbes	Wok de poulet Local aux légumes 	Filet de merlu sauce citron		Boulettes de soja à la tomate
Accompagnement	Carottes BIO braisées 	Riz BIO 	Jardinière de légumes	FÉRIÉ	Petits pois BIO au jus 
Produit laitier	Tomme noire		Édam		Fromage
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques	Crème au chocolat		Compote de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Menu du lundi 05 au 09 mai 2025

Menu végétarien

	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Friand au fromage		Pomelos rose
Plat protidique	Sauté de porc Local à la provençale	Chili sin carne	Escalope de dinde Locale sauce aux champignons		Beignets au poisson
Accompagnement	Semoule BIO	Riz BIO pilaf	Haricots verts BIO aux oignons	FÉRIÉ	Carottes BIO façon Vichy
Produit laitier	Emmental	Verre de lait BIO	Bûchette au lait mélange		Fromage blanc BIO
Dessert	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison	Ananas frais		Galettes ST Michel

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

**Produit Bio**

**Produit Local**

**Produit Labellisé**

## Menu du lundi 12 au 16 mai 2025

Menu 100% local

Menu végétarien

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Taboulé de printemps	Rillettes de sardines aux herbes fraîches	Salade de penne BIO au thon et basilic	Concombres sauce Bulgare	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge
Plat protidique	Sauté de dinde Local au curry	Émincé de porc Local à la moutarde	Haut de cuisse de poulet Local rôti aux herbes	Tarte aux fromages	Colin MSC meunière
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Purée de pommes de terre	Courgettes braisées	Salade verte à la vinaigrette	Épinard BIO à la béchamel
Produit laitier	Mimolette	Fromage	Camembert	Yaourt sucré	Bûchette au lait mélange
Dessert	Donut	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Crème dessert à la vanille du chef	Fruit BIO de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé

## Menu du lundi 19 au 23 mai 2025

	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs	Animation 5 saveurs et menu végétarien	Animation 5 saveurs
	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	Pomelos au sucre (AMER)	Carotte BIO râpée au citron (ACIDE) 	Tomates à la vinaigrette (UMAMI)	Chiffonnade de batavia au maïs à la vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Émincé de dinde Local à la Louisiane 	Quiches Lorraine feuilletée	Sauté de poulet Local paysanne 	Couscous aux légumes	Filet de merlu MSC au pesto 
Accompagnement	Duo de navets braisés et carottes au cumin	Salade verte à la vinaigrette	Purée de pommes de terre	Semoule BIO 	Ratatouille du chef
Produit laitier	Tomme noire	Yaourt nature aromatisé	Coulommiers	Édam	Emmental
Dessert	Beignets au sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux aux fruits	Liégeois vanille

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

## Menu du lundi 26 au 30 mai 2025

Menu 100% local

Menu végétarien

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Hors d'œuvre	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Radis au beurre	Concombres à la vinaigrette		
Plat protidique	Emincé de porc Local sauce curry 	Jambon braisé	Hachis parmentier végétarien		
Accompagnement	Penne	Moquette de Vendée Label Rouge au chorizo 	Salade verte à la vinaigrette au miel	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Produit laitier	Camembert	Fromage blanc nature	Vache picon		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan vanille du chef		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

## Menu du lundi 02 au 06 juin 2025

### Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre aux herbes	Macédoine mayonnaise	Tomates au basilic	Melon jaune	Pâté de campagne et cornichons
Plat protidique	Omelette BIO fromagère 	Axoa de porc Local aux pruneaux 	Tortellini ricotta épinards	Sauté de dinde Local sauce forestière 	Pêche du moment MSC à la sauce tomate basilic 
Accompagnement	Haricots plats en persillade	Carottes BIO braisées 	Salade verte à la vinaigrette	Écrasé de pommes de terre du chef	Blé nature
Produit laitier	Suisse nature	Édam	Fournols	Camembert	Emmental
Dessert	Pot de glace vanille chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Quatre quart du chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

#### Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

## Menu du lundi 09 au 13 juin 2025

Menu végétarien

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre		Taboulé à la semoule BIO 	Perles de pâtes à la vinaigrette	Concombres sauce bulgare	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 
Plat protidique		Boulettes au bœuf VBF sauce orientale	Aiguillettes de poulet au chorizo	Jambalaya de riz, haricots rouges BIO et légumes 	Filet de merlu sauce nantua
Accompagnement	FÉRIÉ	Ratatouille du chef	Haricots verts BIO aux oignons 		Semoule BIO 
Produit laitier		Brie	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature
Dessert		Liégeois vanille	Fruit de saison	Île flottante	Compote de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

## Menu du lundi 16 au 20 juin 2025

Menu végétarien

Animation kermesse

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Pastèque	Tomates à la vinaigrette	Melon	Salade de riz BIO, maïs et poivrons à la vinaigrette 
Plat protidique	Sauté de poulet Local aux champignons 	Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Fish and chip's de colin MSC du chef 	Sauce carbonara	Pêche du moment MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Petits pois au jus	Riz BIO créole 	Frites	Pennes BIO 	Gratin de courgettes
Produit laitier	Saint Paulin	Brie	Fromage blanc au spéculoos	Gouda	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Gâteau au citron du chef	Abricots rôtis au miel	Cône glacé	Yaourt aux fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

## Menu du lundi 23 au 27 juin 2025

Menu 100% local

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Salade grecque à la feta AOP	Taboulé	Salade de coquillettes BIO, concombres et maïs à la vinaigrette	Salade fromagère local à la vinaigrette	Betteraves BIO à la sauce Bulgare
Plat protidique	Bolognaise de lentilles corail BIO au parmesan AOP	Steak haché de boeuf VBF à la sauce au basilic	Haut de cuisse de poulet Local rôti aux herbes	Chipolatas aux herbes locale	Filet de hoki MSC à l'estragon
Accompagnement	Pâtes BIO	Poêlée de poivrons et courgettes	Haricots verts BIO à l'ail	Moquette de Vendée locale et Label Rouge	Blé BIO nature
Produit laitier	Tomme noire	Emmental	Bûchette au lait mélange	Fromage local et BIO	Camembert
Dessert	fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc local au miel	Roulé à la confiture de fraise

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labelisé

## Menu du lundi 30 au 04 juillet 2025

### Menu végétarien

	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Pastèque	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de penne BIO au pesto	Melon	Toast à l'émmental
Plat protidique	Omelette BIO nature	Couscous végétarien	Rôti de porc LOCAL à la sauce barbecue	Hot Dog	Fricassée de la mer aux champignons
Accompagnement	Coquillettes BIO	Semoule bio	Brocolis aux oignons	Pommes de terre rissolées	Courgettes braisées
Produit laitier	Mimolette	Gouda	Camembert	Saint Nectaire AOP	Verre de lait
Dessert	Fruit BIO de saison	Bâtonnet de glace à la vanille	Fromage blanc à la confiture de fraises	Moelleux au chocolat au lait du chef	Pastèque

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

**Produit Bio**

**Produit Local**

**Produit Labellisé**