













Semaine du 24 au 28 février 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	  Carottes râpées à l'orange	  Chou chinois au fromage	  Betteraves aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Quiche lorraine</i>     <i>Salade verte</i>	<i>Marée du jour (SIQO)</i> <i>Farfalles (SIQO)</i>	<i>Tajine de pois chiches aux fruits secs</i> <i>Semoule / Légumes du tajine</i>
DESSERT	Crème dessert	Fromage blanc aux Spéculoos	Far breton	  Fruit frais

Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!



Produits locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,

Devaud à La Roche Sur Yon

& Le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu

& Devaud à La Roche Sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers

Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)

Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Produit fait maison










Contient du porc



Menu végétarien

Semaine au 03 au 07 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Cervelas	 Salade de riz, maïs & lardons	Taboulé	  Salade au Gouda et croûtons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de dinde à la normande</i>  Purée	<i>Dos de lieu (SIQO) à la crème</i>   Brocolis	<i>Saucisse (SIQO)</i>   Petits pois	<i>Curry de légumes au lait de coco</i>  Riz
DESSERT	  Fruit frais	Beignet	Yaourt velouté	 Fruit frais

Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!



Produits locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,

Devaud à La Roche Sur Yon

& Le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu

& Devaud à La Roche Sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay

Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers

Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)

Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Produit fait maison



Contient du porc



Menu végétarien

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Salade, surimi & maïs	☀️ Salade mimosa		☀️ AB Coleslaw américaine (chou, carottes & ananas)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Haricots blancs à la tomate & aux petits lardons</i> 🚗 AB 🐷	<i>Falafels</i> <i>Semoule aux petits légumes</i>		<i>Poisson meunière (SIQO)</i> 🚗 AB <i>Purée de butternut</i> <i>Pommes de terre</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits		☀️ Fruit frais (SIQO)

Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!



Produits locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,

Devaud à La Roche Sur Yon

& Le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu

& Devaud à La Roche Sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay

Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers

Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)

Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Produit fait maison










Contient du porc



Menu végétarien

Semaine du 17 au 21 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	 Mousse de foie (SIQO)	Macédoine de légumes (SIQO)	 Salade de pâtes au jambon & fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Tortis</i>	<i>Bœuf aux épices</i>  <i>Petits pois (SIQO)</i>	<i>Omelette au fromage</i>   <i>Pommes de terre sautées</i>	<i>Lieu (SIQO) sauce au beurre nantais</i>  <i>Haricots verts</i>
DESSERT	Chocolat liégeois	 Fruit frais	 Banane	Moelleux au chocolat & vanille

Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!



Produits locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,

Devaud à La Roche Sur Yon

& Le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu

& Devaud à La Roche Sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay

Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers

Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)

Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Produit fait maison

















Contient du porc



Menu végétarien

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	  Chou chinois râpé	 Salade César (salade, poulet, croûtons & oignons grillés)	Œuf dur mayonnaise	   Râpé de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Chipolatas (SIQO)</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Pizza façon bolognaise</i>	<i>Mijoté de haricots rouges à la mexicaine</i>    Riz	<i>Poisson du jour sauce échalote</i>  <i>Brocolis vapeur au beurre</i>
DESSERT	 Fruit frais	 Yaourt nature sucré	 Fruit frais	Brownie

Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!



Produits locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,

Devaud à La Roche Sur Yon

& Le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu

& Devaud à La Roche Sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers

Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)

Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Produit fait maison



Contient du porc



Menu végétarien

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	  Carottes râpées & ciboulette	Samoussa	   Salade au surimi (salade bio, surimi, croûtons & mayonnaise à l'ail)	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin dauphinois      Salade verte	Emincé de poulet thaï Haricots beurre	Jambon blanc    Lentilles cuisinées	Lieu (SIQO) sauce aux crustacés Pâtes (SIQO) aux petits légumes
DESSERT	Compote & sablé	Crème dessert	Crème anglaise & barre bretonne	 Fruit frais

Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!



Produits locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,

Devaud à La Roche Sur Yon

& Le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu

& Devaud à La Roche Sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers

Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)

Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio



Produit fait maison



Contient du porc



Menu végétarien