

Semaine du 21 au 25 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	 Betteraves & ciboulette	Macédoine de légumes (CE2)	Tomates (CE2) & mozzarella
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Sauté de dinde (CE2) aux épices</i>   <i>Petits pois (CE2)</i>	<i>Quiche aux poireaux</i>     <i>Salade verte</i>	<i>Steak haché</i>  <i>Frites au four</i>
DESSERT		Beignet	Fromage blanc de la Ferme   à la confiture	 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!



#### Fournisseurs 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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Salade Cléopâtre (salade verte bio, croûtons maison, oignons, lardons SIQO & mayonnaise)	 Concombre sauce bulgare	Jeudi 1er mai - Fête du travail	 Radis & beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets et ketchup  Haricots beurre	Hachis parmentier  (pommes de terre bio & locales, viande hachée française BBC)   Salade verte		Mijoté de haricots rouges (bio) à la mexicaine    Riz
DESSERT	Yaourt de la Ferme  du Terrier	 Duo de fruits (CE2)		Crème au caramel

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!

 Fournisseurs 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 élaboré dans notre cuisine**

 **Contient du porc**

 **Menu végétarien**

Semaine du 05 au 09 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	   Carottes râpées aux noisettes	Jeudi 8 mai - Victoire 1945	Menu du chef
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon blanc (CE2)</i>   <i>Brocolis</i>	<i>Haricots blancs à la tomate</i>       <i>Salade verte</i>		
DESSERT	  Fruit frais	 Gâteau marbré		

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!



#### Fournisseurs 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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien

Semaine du 12 au 16 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre (bio), fromage, cornichon & œuf  	  Salade du pêcheur (salade verte bio, thon MSC, croûtons & tomates)	 Radis en dipps sauce curry	 Tzatziki
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pané au blé</i>  <i>Haricots verts (CE2)</i>	<i>Pâtes à la bolognaise</i> 	<i>Jambalaya</i>   <i>(sauté de poulet CE2 &amp; local, chorizo, lardons CE2, sauce tomate)</i>  <i>Riz (CE2)</i>	<i>Lieu rôti au citron</i>  <i>Tomates à la provençale</i>
DESSERT	Banane RUP	 Yaourt à la vanille	Ananas rôti	 Cake au chocolat

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!



#### Fournisseurs 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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien

Semaine du 19 au 23 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Tomates sauce vinaigrette	🐷 Rillettes (CE2) & cornichons	Pastèque	Samoussas aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de poulet (CE2) au curry</i> 🚗  🌱 4B Purée	<i>Dos de colin (MSC) sauce beurre nantais</i>  Semoule	<i>Rôti de porc (CE2)</i> 🐷 <i>au miel et à la moutarde</i>  Chou-bleur sauce béchamel	<i>Omelette au fromage</i>  Petits pois (CE2)
DESSERT	🚗 4B Yaourt sucré de la Ferme	☀️ 4B Fruit frais	🍰 Tarte amandine	Sorbet

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!

🚗 **Fournisseurs 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 Pailliers  
 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

4B **Produit Bio**

👩 **Produit élaboré dans notre cuisine**

🐷 **Contient du porc**

🌱 **Menu végétarien**

Semaine du 26 au 30 mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes (bio) râpées    et maïs	Œuf mayonnaise	Jeudi 29 mai - Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Poisson du jour (MSC) au lait de coco, colombo &amp; coriandre</i>  <i>Riz</i>	<i>Pizza aux légumes</i>      <i>Salade verte</i>		
DESSERT	Mousse au chocolat	  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!



#### Fournisseurs 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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien

Semaine du 02 au 06 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves sauce vinaigrette	Crêpe au fromage	Animation - Street Food - ASIE	 Tomates (CE2) vinaigrette	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin de pommes de terre sauce fromagère</i>       <i>Salade verte</i>	<i>Emincé de dinde (CE2) à la normande (crème &amp; champignons)</i>   <i>Panaché de haricots</i>			<i>Porc (CE2) au thym</i>   <i>Poêlée du chef</i>
DESSERT	Velouté aux fruits	 Fruit frais			Moelleux aux pépites de chocolat

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!



#### Fournisseurs 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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien

Semaine du 09 au 13 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de la Pentecôte	Salade (bio), pommes de terre (bio) au poulet (CE2)    façon César	 Concombre à la vinaigrette	 Radis & beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<b>Poisson pané (MSC)</b>  <b>Purée de courgettes</b>   (pommes de terre bio & locales)	<b>Pâtes (CE2) sauce napolitaine</b>	<b>Tarte aux lardons, tomates &amp; emmental</b> 
DESSERT		 Fruit frais	  Yaourt de la Ferme	Glace

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!



#### Fournisseurs 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 Pailliers

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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien

Semaine du 16 au 20 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	☀️ Pastèque / Melon	Macédoine de légumes (CE2)	☀️ Tomates & mozzarella
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Boulettes de bœuf</i>   <i>Petits pois (CE2)</i>	<i>Pizza au fromage</i>   ☀️  <i>Salade verte</i>	<i>Filet de poulet rôti</i>   <i>Semoule</i>	<i>Filet de poisson (MSC) sauce thaï</i>   <i>Brocolis</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	 ☀️ Fruit frais	Beignet

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!



#### Fournisseurs 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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien

Semaine du 23 au 27 juin 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	 Salade de betteraves aux pommes	   Carottes râpées à l'orange	 Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i>  <i>Haricots beurre</i>	<i>Omelette aux fines herbes</i>  <i>Rösti de légumes</i>	<i>Hachis parmentier</i>      <i>Salade verte</i>	<i>Sauté de porc au curry (SIQO)</i>   <i>Riz (SIQO)</i>
DESSERT	Crème dessert	Moelleux à la vanille	 Fruit frais (CE2)	Panna cotta & son coulis

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!



#### Fournisseurs 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 Pailliers

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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien

Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	☀️ Salade de tomates (SIQO), ciboulette & échalote	🌿 🐷 🍷 Salade de pâtes, croûtons & lardons	Repas surprise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon blanc (CE2)</i> 🐷  <i>Petits pois cuisinés</i>	<i>Tajine de pois chiches aux fruits secs</i>  🌿 <i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Emincé de dinde (SIQO)</i> <i>Tandoori</i> 🍷  <i>Haricots verts (SIQO)</i>	
DESSERT	☀️ Fruit frais	Liégeois au chocolat	🌿 ☀️ 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!



#### Fournisseurs 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 élaboré dans notre cuisine



#### Contient du porc



#### Menu végétarien