




















Semaine du 27 au 29 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		
Entrée	<i>Terrine grand-mère</i>	Carotte râpée	<i>Menu américain</i>		
Plat	<i>Poisson pané</i>	Gratin de pâte 	Burger 		
	Boulgour  Julienne de légume	au <i>jambon</i> 	Frite		
Dessert	Fruit	<i>Yaourt fraise</i>	Brownies et sa chantilly 		



Semaine du 04 au 07 mai 2026



	LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	
Entrée	Tomate maïs  emmental	Concombre  à la crème	<i>Rillettes</i>	Chou-fleur  brocoli 	
Plat	Quiche Lorraine 	Lasagne  épinard  chèvre	Nugget's poulet	<i>Encornet</i>  Sauce tomate	
	Salade		Fondue poireau 	Riz 	
Dessert	Salade fruit frais 	Compote 	Fruit	<i>Fromage blanc</i>	
				Quatre-quarts 	



Fait maison Bio



Vives Eaux
Sables d'Olonne



Ferme Bluteau
Jard/Mer



Ferme de la Rochette
Bernard



Ferme de la Vaiquerie
Bernard