
































## Semaine du 26 au 28 mai 2026

		MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	
Entrée		Tomate olive mozzarella 	Betterave râpée  	Œuf mayo 	
Plat		Hachis Parmentier  	<i>Petit salé</i> 	Chili végé  	
		Salade verte 	<i>aux lentilles</i>	Tagliatelle 	
Dessert		Compote	Crème anglaise	<i>Fromage frais ail et fines herbes</i>	
			Gâteau au chocolat 	Salade fruit frais 	



## Semaine du 01 au 05 juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Menu végétarien</i>	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé  	Haricot rouge mais tomate 	Concombre à la crème 	Saucisson ail Saucisson sec	<u>Salade composée</u>
Plat	Steak haché	Blanquette poulet 	Spaghetti Sauce veggie  	<i>Poisson pané</i>	Patate tomate  haricot vert croûton dés jambon
	Gratin brocoli chou-fleur  	Riz aux légumes  	Salade verte  	Ratatouille 	
Dessert	Salade fruit frais 	<i>Yaourt sucré</i>	Fruit	Fromage	<i>Panna cotta</i> 
				Compote 	Gâteau yaourt 



Fait maison Bio



Préparé sur place



Vives Eaux  
Sables d'Olonne



Ferme Bluteau  
Jard/Mer



Ferme de la Rochette  
Bernard



Ferme de la Vaiquerie  
Bernard