

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 04 NOV AU 08 NOV 2024	Macédoine mayonnaise Cordon bleu/Petit pois carottes Yaourt aromatisé	Jambon blanc/tartine beurre Dos de lieu noir/Purée Pomme	NOS ASSAISONNEMENTS VINAIGRETTE SONT FAIT A BASE D'HUILE BIO " ferme gaec Ursule" Saint-Mars-des Prés	Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde / Haricots verts BIO Entremet chocolat	Concombre à la crème Epinard florentine Clémentine
DU 11 NOV AU 15 NOV 2024	FERIE 11 NOVEMBRE	Salade composée au surimi Raviolis/Salade verte Entremet caramel		Salade de perles mimomolette Paupiette de dinde/Côtes de blettes béchamel Compote de poire	Céleri au thon Joue de porc confite/Pommes noisette Yaourt nature sucré
DU 18 NOV AU 22 NOV 2024	Taboulé Cœur de filet de merlu/ Purée aux trois légumes Emmental/ Banane	Potage de potiron Omelette nature/Pâtes Cocktail de fruits		Carottes rapées et œuf Jambon grill /Moquette de Vendée "Dompierre sur Yon" Entremet vanille BIO au lait BIO	Salade piémontaise Sauté de poulet /Choux fleur BIO en gratin Petits suisse aux fruits
DU 25 NOV AU 29 NOV 2024	Betterave échalote Sauté de porc/Boulgour tandoori Mimolette/ Compote de pomme	Riz façon niçoise Colin meunière citronné /Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO "Ferme du Terrier"	PIZZERIA RESERVE PAR LE COLLEGE JEUDI 28 NOV REPAS A THEME USA VENDREDI 29 DECEMBRE POUR PRIMAIRE ET COLLEGE	Concombre à la crème Lasagne bolognaise/Salade verte Clémentine	MENU A THEME USA Salade coleslaw"choux blanc,carottes,raisin" Cheesburger/Frites Mousse crunch PRIMAIRE+COLLEGE"6,5,4,3"
DU 02 DEC AU 06 DEC 2024	Salade de choux Vendéenne Pâtes carbonara Yaourt aromatisé	Toast de sardine Emince de poulet Carottes BIO persillées Entremet vanille fraise tagada	JOURNEE PEDAGOGIQUE COLLEGE LE 02 DECEMBRE	Macédoine et oeuf Dos de lieu noir/Semoule Iles flottantes	Potage de potiron Pavé fromager/ Poêlée de légumes Compote tous fruits
DU 09 DEC AU 13 DEC 2024	Céleri remoulade Cœur de merlu/Pomme de terre vapeur persillée Entremet praliné au lait BIO	Salade de blé au thon Escalope de dinde/ Choux romanesco Gouda/ Clémentine		Betterave vinaigrette Chili con carne/Riz pilaf Liégeois chocolat	Carottes rapées et cervelas Paupiette de veau/Haricots beurre Petits suisse sucrés



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)

Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)

Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)

Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)

Produits sucrés =(rose) Plat végétarien=(violet)



Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Le fromage et les fruits sont à disposition tous les jours



