

# Les labels seront visibles sur vos menus selon la légende suivante



Les produits : **AOP**



Les produits : **IGP**



Les produits : **Label Rouge**



Les produits : **Locaux**



Les produits : **HVE**



Les produits : **BIO**



Les produits : **MSC**

# Semaine 41

Lundi

6 octobre 2025

Mirepoix de **légumes frais** mayonnaise

Mousse de **betteraves BIO** au fromage frais



Ecrasé de **pommes de terre fraîches**

Haricots plats en persillade



**Emmental BIO**

Fruit frais de saison

Coupe de **fromage blanc BIO** à la confiture

Mardi

7 octobre 2025

Julienne de **chou rouge frais** vinaigrette

Salade de **riz BIO** de la maison

Pièce de rôti de veau au jus

**Bâtonnets de carottes des Landes** braisées

Polenta crémeuse

**Petit fromage frais BIO**

Crêpe au sucre

**Fruit frais** du moment

Mercredi

8 octobre 2025

Jeudi

9 octobre 2025



La véritable Paëlla du chef (**Pilons poulet**)

**Bolée de salade verte fraîche**



**Yaourt vanille BIO**

Vendredi

10 octobre 2025

Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons, paprika)

Salade **d'haricots verts BIO** vinaigrette



**Dos de colin** au beurre d'orange

Lasagnes au chèvre & **petits légumes frais**

**Petits légumes frais**

**Penne rigate BIO**



Brie

**Fruit frais** local du moment

Flan nappé caramel

## Semaine 42

Semaine des saveurs : un jour, une tradition,  
les repas régionaux sont mis à l'honneur cette semaine !

Lundi

13 octobre 2025

**Batavia fraîche**,  
poivrons grillés  
et jambon cru



Sauté de canard  
à l'orange

**Haricots verts BIO**  
en persillade



Bûche de chèvre

Tarte de la maison  
aux **pommes** locales  
et noix

Mardi

14 octobre 2025

Truffade (**pommes  
de terre fraîches**) du chef  
& son jambon cru

Bolée de **salade verte  
fraîche**

**Fruit frais** local  
d'automne

Mercredi

15 octobre 2025

Jeudi

16 octobre 2025

Chicon & vinaigrette  
au miel

Carbonade flamande  
de la maison

**Spaghetti BIO**  
au beurre demi sel

Edam

Coupe de **fromage blanc  
BIO** et son croustillant de  
gaufre

Vendredi

17 octobre 2025

Tarte fine maison  
aux oignons  
& **munster AOP**

Choucroute de la mer  
(**PDT fraîches**)

Hachis parmentier  
végétarien (Ecrasé de  
**pommes de terre  
fraîches**)

Bolée de  
**salade verte fraîche**

Fruit frais du moment

## Semaine 45

Lundi

3 novembre 2025

Timbale de blé aux légumes croquants

Bolée de **betteraves BIO** vinaigrette

Paleron de bœuf au jus réduit

Mijoté de **petits pois BIO**

**Riz BIO pilaf**

Chavroux

**Fruit frais de saison**

Liégeois au café

Mardi

4 novembre 2025

### Menu vendéen

**Salade verte fraîche** & toast de rillettes de sardines au fromage frais

**Saucisse fraîche grillée**

Mogettes vendéennes

Brioche perdue du chef

Mercredi

5 novembre 2025

Jeudi

6 novembre 2025

Crêpe dorée à l'emmental

**Œufs durs BIO** mayonnaise

**Pilons de poulet rôtis**

**Brocolis BIO braisés**

**Coquillettes BIO** au beurre demi sel

Mimolette

Fruit de saison

Tarte aux **poires** de la maison

Vendredi

7 novembre 2025

**Julienne de carottes des Landes** vinaigrette aux épices légères

Houmous frais de la maison

Filet de poisson meunière

Tortilla de la maison aux **pommes de terre fraîches**

**Pommes de terre** en robe des champs fraîches, crème ciboulette & échalotes

Epinards à la crème

Tomme noire

**Yaourt nature sucré BIO**

**Compote de pommes BIO**

## Semaine 46

Lundi

10 novembre 2025

Feuilleté au comté

**Mouliné frais**  
de la maison



Sauté de veau  
aux oignons

**Carottes fraîches des  
Landes** façon vichy

**Farfalles BIO**  
au beurre demi sel



**Kiri BIO**

Fruit frais du moment

**Pot de crème caramel  
BIO de la maison**

Mardi

11 novembre 2025

Mercredi

12 novembre 2025

Jeudi

13 novembre 2025

Vendredi

14 novembre 2025

Bolée d'endives aux  
**pommes** et noix

Cœur de palmier  
aux oignons rouges  
& vinaigrette au miel



**Poisson frais de la criée  
d'Arcachon**

Curry de légumes  
aux pois chiches

Poêlée de légumes frais  
d'automne  
(**carottes des Landes**,  
butternut et brocolis)



Bûche du Pilat

**Fruit frais**  
du moment

Moelleux au chocolat du  
chef