

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
	MIDI				
Entrées	VERRINE DE COEURS DE PALMIER ET MAÏS CAROTTES & EMENTAL BIO ÉMINCÉ DE CHOU BLANC LOCAL AUX RAISINS	SALADE VERTE LOCALE & POIRE ET THON DUO BROCOLIS ET ASPERGES RILLETES DE PORC ET SES CONDIMENTS	RADIS BEURRE ACCRAS DE MORUE SALADE DE MÂCHE ET SA JULIENNE DE JAMBON	SARDINE À L'HUILE CÉLERI RÉMOULADE LOCAL PIZZA DU CHEF	Armistice
Plats	SAUTÉ DE VOLAILLE MARINÉ JUS À LA CITRONNELLE PAUPIETTE DE VEAU SAVEUR CUMIN	PALERON BRAISÉ À L'ANCIENNE FILET DE POISSON SELON MARCHÉ SAUCE AUX AGRUMES	ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALES CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE SUPRÊME	FILET DE POISSON DU JOUR OMELETTE	
Légumes	PURÉE DE POIS CASSÉS BIO POÊLÉE DE HARICOTS VERTS À L'AÏL	CAROTTES BIO À LA CRÈME CIBOULETTE RIZ PILAF	ÉPINARDS À LA CRÈME QUINOA BIO	POMME DE TERRE SAUTÉES POIREAUX À LA CRÈME	
Produits laitiers	CAHEMBERT BIO & SAINT PAULIN & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	CANTAL AOP & TOMME NOIR IGP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	EMENTAL BIO & BLEU & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	CHEDDAR & PYRÉNÉES & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS COMPOTÉE DE PÊCHE MERINGUÉE ÎLE FLOTTANTE À LA MANGUE FROMAGE BLANC À LA MYRTILLE	TARTE CHOCOLAT MANDARINE CORBEILLE DE FRUITS GRATIN DE POIRES LOCALES ENTREMET VANILLE & CHANTILLY AU CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS BANANE AU FOUR SIROP DE VANILLE ET CHANTILLY CITRON VERT VERRINE DE MOUSSE CHOCOLAT GÂTEAU DE SEHOULE BIO CARAMEL	SALADE D'ORANGE FLAN PÂTISSIER CRUMBLE AUX POMMES CORBEILLE DE FRUITS	
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



lundi 14 novembre 2022 mardi 15 mercredi 16 jeudi 17 vendredi 18

MIDI

	lundi 14 novembre 2022	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Entrées	FEUILLETÉ HOT-DOG VERRINE DE TARTARE D'AVOCAT TORTILLAS MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO MAYONNAISE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES CITRONNÉES CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL MINI PENNE FAÇON MARCO POLO	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC LOCAL TABOULÉ LIBANAIS CARPACCIO DE POMELOS ROSE	VERRINE FAÇON CRÉTOISE(SALADE ,POIVRONS, FETA,OLIVES NOIRES,TOMATES) SARDINES À L'HUILE BETTERAVES BIO MAYONNAISE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE RADIS ROSE LOCAL MOUSSE DE FOIE ET PAIN GRILLÉE
Plats	SAUTÉ DE PORC BBC À LA NOIX DE COCO ESCALOPE DE VOLAILLE BBC POÊLÉE CRÈME DE CHAMPIGNONS	LASAGNES À LA CITROUILLE FRICASSÉE DE LAPIN À L'ESTRAGON	AXOA DE VEAU LOCAL POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE	PARMENTIER AU BOEUF BIO OMELETTE AUX OEUFES BIO	DOS DE COLIN MSC AU CHORIZO CARBONADE FLAMANDE
Légumes	COURGETTES FRAÎCHES SAUTÉES AUX HERBES HARICOTS COCO (LOCAL)	RIZ BIO POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS	FONDUE DE POIVRONS PÂTES BIO	SALADE VERTE CÉLÉRI BRAISÉ	Frites GRATIN DE COURGE BIO
Produits laitiers	CAMEMBERT BIO & SAINT PAULIN & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	CANTAL AOP & TOMME NOIR IGP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	EMMENTAL BIO & BLEU & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	CHEDDAR & PYRÉNÉES & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	BÛCHE DE LAIT MÉLANGÉE & EDAM BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN
Desserts	CORBILLE DE FRUITS VERRINE DE POIRE CUITE AU CARAMEL POT DE CRÈME CHOCOLAT NOISETTE SALADE D'AGRUMES AU THÉ VERT	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS NROUGE MARMELADE DE FRUITS FRAIS LOCAL COOKIES CORBEILLE DE FRUITS	FLAN AUX OEUFES BIO TARTE AUX POMMES POIRE MELBA CORBEILLE DE FRUITS	CORBILLE DE FRUITS FROMAGE BLANC LOCAL ORÉO SALADE DE FRUITS ACAPULCO CHOCOLAT LIÉGEOIS	RIZ AU LAIT BIO POMME RÔTIE ÉCO RESPONSABLE AU SIROP DE SPECULOOS BANANE KIWIT ET GRAINE DE GRENADE CORBEILLE DE FRUITS
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 21 novembre au 25 novembre 2022

Menu Collège & Lycée

	lundi 21 novembre 2022	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
MIDI					
Entrées	FRISÉE AUX LARDONS RIZ BIO AU THON CAROTTES BIO RÂPÉES	COLESLAW BETTERAVES BIO PERSILLÉES OEUFS MIMOSA AU CURRY	CÉLÉRI VINAIGRETTE AUX RAISINS ACCRAS DE MORUE MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	Bio SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET EMENTAL BIO JEUNES POUSSÉS DE CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL DUO DE SAUCISSON & BEURRE	SALADE DE QUINOA LOCAL RADIS BEURRE SALADE DE MÂCHE MAÏS FROMAGE IGP
Plats	OMELETTE AU FROMAGE DINDE À LA MAROCAINE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL MARENGO JAMBON À L'OS	CHEESE-BURGER DU CHEF (VIANDE LOCALE) PAYÉ DE SAUMON MSC AUX AGRUMES	CUISSE DE POULET LABEL ROUGE RÔTI AUX HERBES SAUTÉ DE VEAU À LA VERVEINE	FILET DE POISSON FRAIS CHOUCROUTE FACON DU CHEF
Légumes	Bio SEMOULE BIO POÊLÉE DE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMME ÉCO RESPONSABLE AU FOUR FLAGEOLET À LA CREME	Bio GRATINÉ DE CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL FRITES	ÉCRASÉ DE POIS CASSÉS POÊLÉE DE HARICOTS VERTS	CHOUX POMME VAPEUR
Produits laitiers	Bio POINTE DE BRIE BIO & COMTÉ & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	Bio TOMME BLANCHE & GOUDA BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	MORBIER AOP & PONT L'ÉVÊQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	MIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	Bio TOMME DE SAVOIE & EDAM BIO & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN
Desserts	CORBELLE DE FRUITS SALADE DE PRUNEAUX CUIT À L'ORANGE CHOCOLAT ET MOUSSE COCO CLÉMENTINE	PAIN PERDU À LA CANNELLE CORBEILLE DE FRUITS LOCAL BANANE RÔTIE TIRAMISU À LA FRAIBOISE	MILK SHAKE AUX FRUITS SALADE DE FRUITS AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS ANANAS FRAIS	CORBELLE DE FRUITS FROMAGE BLANC SPÉCULOOS CORBEILLE DE FRUITS BIO SEMOULE BIO ONCTUEUSE & COULIS FRAISE	TARTELETTE DE FRUITS MAISON COMPOTE DE FRUITS FAISSELLE CORBEILLE DE FRUITS
	Bio PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 28 novembre au 02 décembre 2022

Menu Collège & Lycée

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
MIDI					
Entrées	SAMOUSA CAROTTES RÂPÉES BIO AU SÉSAME CHOU FLEUR CRÈME DE CIBOULETTE	RADIS BEURRE CAPPUCCINO DE BETTERAVE SALADE DE PÉPINETTES, SURIMI ET ANANAS	ÉMINCÉ DE CÉLÉRI BRANCHE AU DÉS DE FROMAGE ET POMMES ÉCO RESPONSABLE SMOOTHIE DE BETTERAVE BIO FÊTA SALADE DE BETTERAVES CRUES RÂPÉES BIO	CAROTTES MARINÉES VINAIGRETTE AU CURRY OEUF MIMOSA ÉMINCÉ D'ENDIVES CROQUANTES AUX NOIX	POTAGE DE SAISON CHOU ROUGE & POMMES SALADE TEXANE
Plats	PARMENTIER DE PATATE DOUCE AU BOEUF BIO FILET DE POISSON MSC AU CITRON ET CORIANDRE	SAUTÉ DE VEAU À LA SAUGE GRATIN D'ŒUF DUR À LA TOMATE	LASAGNES DE POTIRON GRATINÉS CÔTE DE PORC LOCALE SAUCE GRIBICHE	ÉMINCÉ DE BOEUF LOCAL AUX AGRUMES SAUCISSES LOCALES SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	POISSON SELON ARRIVAGE CRÈME DE POIVRON ESCALOPE DE DINDE PANÉ
Légumes	SALADE VERTE BIO PURÉE DE PATATE DOUCE	LENTILLES VERTES LOCALES NAVETS GLACÉS	CAROTTES SPAGHETTIS	PANAIS RÔTI AUX HERBES MOGETTES LABEL ROUGE	BOULGOUR À LA TOMATE HARICOTS VERT EN PERSILLADE
Produits laitiers	BÛCHE DE CHÈVRE & EMMENTAL & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	TOMME NOIRE IGP & SAINT NECTAIRE AOP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	COULOMMIER & BLEU AOP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	GOUDA BIO & CANTAL & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	ST NECTAIRE AOP & PONT L'ÉVÊQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS POIRES LOCALES RÔTIES AUX MIEL ET AMANDES GRILLÉES OEUFS À LA NEIGE CRÈME ANGLAISE AROMATISÉ À L'ORANGE CRÈME PÂTISSIÈRE AUX FRUITS	LAITAGE PETIT VENDÉEN COMPOTE FRUITS DE SAISON FAIT MAISON CORBEILLE DE FRUITS GÂTEAU AU YAOURT ET CHANTILLY	TARTE À L'ABRICOT ENTREMET CARAMEL CORBEILLE DE FRUITS MANDARINE RÔTIE AU MIEL	LAITAGE LE PETIT VENDÉEN CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE POIRE BIO ET MIEL BLANC MANGER LOCAL AUX FRUITS	FLAN PÂTISSIER POIRE RÔTIE AU FOUR CHEESECAKE SPÉCULOOS ET FLEUR D'ORANGER CORBEILLE DE FRUITS
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORDETOUT, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 05 décembre au 09 décembre 2022

Menu Collège & Lycée

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
MIDI					
Entrées	FRISÉE AUX LARDONS TARTARE DE BETTERAVE BIO & KIRI TRANCHE DE PÂTE EN CROÛTE	SALADE DE PÂTES BIO SAFRANÉ CHORIZO CÉLÉRI AUX POMMES ÉCO RESPONSABLE CURRY RAISINS ROSETTE BEURRE	COLESLAW LOCAL À LA NOIX DE COCO SALADE LOCALE AUX CROÛTONS ET LARDONS TZATZIKI BIO & LOCAL	HACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE AU YAOURT LOCAL MOUTARDÉ DUO CAROTTES ET CÉLÉRI LOCAL VINAIGRETTE DE FRAMBOISES FEUILLETÉ DE SAUCISSON À L'AIL	RADIS BEURRE BROCOLIS VINAIGRETTE MOUSSE D'ASPERGE SUR LIT DE MÂCHE
Plats	CUISSE DE POULET BBC RÔTIE AU PAPRIKA COLOMBO DE PORC BBC	ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALES BOUDIN NOIR LOCAL	ÉMINCÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS DOS DE CABILLAUD MSC AU BEURRE BLANC	GRATIN DE LÉGUMES LOCAUX SAUTÉ DE VOLAILLE BBC AUX POMMES	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE À LA SAUGE PALERON LOCAL EN SAUCE
Légumes	Frites Blettes béchamel	Pomme éco responsable Purée	Épinards à la crème Pommes vapeur locales	Pâtes bio Butternut	Gratin de pommes de terre locales Endives braisées
Produits laitiers	Emmental bio & pointe de brie & yaourt local le petit vendéen	Tomme de savoie & mimolette & yaourt local le petit vendéen	Bûchette de lait mélangée & Edam & yaourt local le petit vendéen	St nectaire AOP & pont l'évêque & yaourt local le petit vendéen	Cohté AOP & Gouda bio & yaourt local le petit vendéen
Desserts	Chou parfumé à la vanille Corbeille de fruits Ananas rôti Blanc manger local coco	Éclair chocolat Compote bio Tarte aux fruits façon du chef Laitage le petit vendéen	Flan vanillé aux oeufs bio Salade de fruits fraîches à la citronnelle Corbeille de fruits Poire cuite au carambar	Semoles bio caramel Banane cuite saveur orange Entremet chocolat heringué Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt local Corbeille de fruits Compotée de fruits Tiramisu
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISE	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010



Menus du 12 décembre au 16 décembre 2022

Menu Collège & Lycée

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
MIDI					
Entrées	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉES VERRINE DE TARTARE D'AVOCAT SAUCE COCKTAIL TORTILLAS FILET DE MAQUEREUX À LA MOUTARDE	SALADE DE RIZ AU SURIMI SALADE DE ROQUETTE ET RADIS ROSES SALADE CÉLERI BRANCHE, POMME ÉCO RESPONSABLE ET GOUDA	1/2 POMELOS AU SUCRE SALADE D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SALADE MARCO POLO AUX PÂTES BIO	SALADE D'ŒUFS BIO, THON ET OLIVES VERTES CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE CHAMPIGNONS À LA GRECQUE DU CHEF	Repas de Noël
Plats	ESCALOPE DE VOLAILLE BBC MARINÉ AU CURRY PÂTES CARBONARA	CURRY DE POMMES DE TERRE, BROCOLIS ET HARICOTS ROUGE PALETTE DE PORC	CARBONADE DE BOEUF BBC COLIN MSC CRÈME DE CIBOULETTE	MAC AND CHEESE RACLETTE COUSCOUS	Suprême de poulet
Légumes	PÂTES BIO HARICOTS VERTS BIO	PETITS POIS BIO PURÉE DE POMMES DE TERRE	PANAIS LOCAL À L'AIL BOULGHOUR BIO	LÉGUMES DE COUSCOUS SEMOULE BIO	Flan de carottes au cumin
Produits laitiers	CAHEMBERT BIO & SAINT PAULIN & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	CANTAL AOP & TOMME NOIR IGP & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	EMMENTAL BIO & BLEU & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	CHEDDAR & PYRÉNÉES & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	Cantal AOP
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS ABRICOTS AU SIROP AMANDES GRILLÉES OEUFS AU LAIT BIO BAR À YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	FROMAGE BLANC LOCAL VANILLÉ GÂTEAU DE SAVOIE CORBEILLE DE FRUITS LASAGNES AUX POMMES ET AU FROMAGE BLANC LOCAL	MOUSSE COCO SPÉCULOOS TARTE AUX POIRES LOCALE SALADE DE FRUITS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS POÊLÉE DE POMMES ÉCO RESPONSABLES À LA CANNELLE FLAN AUX OEUFS (LOCAL) VERRINE DE FIGES FRAÎCHES	Bûche de Noël du chef
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISÉ	MENU VEGETARIEN	POISSON FRAIS

API RESTAURATION VENDEE CHARENTE MARITIME - ZONE DE L'HORBETOUX, 16 IMPASSE GASTON CHAVATTE, 85000 LA ROCHE SUR YON - RCS LILLE METROPOLE 477 181 010

