

# Menus du 07 novembre au 11 novembre 2022

## Menu Internet

JEUDI JE DIS !

lundi 7

mardi 8

mercredi 9

jeudi 10

vendredi 11

SOIR

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<b>Entrées</b>	CÉLÉRI LOCAL RÉMOULADE ET POMMES SALADE DE LENTILLES BIO AU JAMBON COCKTAIL DE CREVETTES POMELOS	SALADE DE POMMES ÉCO RESPONSABLES ET CÉLÉRI BRANCHE SALADE MEXICAINE QUICHE AUX OEUFS BIO	CHOUX ROUGE LOCAL AUX NOIX TABOULÉ DE CHOU FLEUR BIO SALADE DE COEUR DE BLÉ		
<b>Plats</b>	ÉCHINE DE PORC LOCALE AIGRE DOUCE ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO SAUCE BOLOGNAISE	QUICHE POIREAUX ET SAUMON FUMÉ DAHL DE BOULGOUR ET LÉGUMES	BRANDADE DE POISSON GRATINÉE ANDOUILLETTE GRILLÉE		
<b>Légumes</b>	NAVETS BRAISÉS AU MIEL ET THYM SPAGHETTIS	SALADE VERTE BOULGOUR	SALADE VERTE PURÉE DE POMME DE TERRE		
<b>Produits laitiers</b>	CAMEBERT 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		
<b>Desserts</b>	TIRAMISU POIRES SPÉCULOOS COMPOTE DE FRUITS FLAN PÂTISSIER CORBEILLE DE FRUITS	NEMS À LA BANANE ENTREMET CARAMEL YAOURT BIO AUX FRUITS MIXÉ CORBEILLE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUE CRÈME PISTACHE CORBEILLE DE FRUITS		
	PRODUIT BIO	PRODUIT LOCAL	PRODUIT LABELISÉ		



## Menus du 14 novembre au 18 novembre 2022

### Menu Internet

JEUDI JE DIS !

lundi 14

mardi 15

mercredi 16

jeudi 17

vendredi 18

SOIR

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
<b>Entrées</b>	<p>Bio</p> <p>Bio</p> <p>SALADE FRISÉE AUX LARDONS</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES BIO</p> <p>SALADE DE PÉPINETTES BIO</p>	<p>SALADE DE BETTERAVES CRUES MARINÉES CITRON ET HERBES FRAÎCHES</p> <p>CRÈME DE POTIRON</p> <p>OEUF DURS LOCAL MAYONNAISE</p>	<p>CHOU AU CURRY ET GRANNY SMITH</p> <p>SOUPE À LA CITROUILLE LOCALE</p> <p>MORTADELLE VINAIGRETTE ÉCHALOTE</p>	<p><b>SOIRÉE ANTILLAISE</b></p> <p>BOUDIN CRÉOLE</p>	
<b>Plats</b>	<p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX POIVRES</p> <p>OEUF BROUILLÉS PORTUGAISE</p>	<p>ÉMINCÉ DE PORC LOCAL À LA NOIX DE COCO</p> <p>PIZZA DU CHEF</p>	<p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>BRUSCHETTA</p>	<p>CUISSE DE POULET LOCAL GRILL AUX ÉPICES</p>	
<b>Légumes</b>	<p>SALSIFIS GRATINÉS</p>	<p>POMMES RÖSTI</p>	<p>BOULGHOUR</p>	<p>RIZ BIO</p>	
<b>Produits laitiers</b>	<p>Bio</p> <p>CAMEMBERT BIO &amp; SAINT PAULIN &amp; YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p>CANTAL AOP &amp; TOMME NOIR IGP &amp; YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p>Bio</p> <p>EMMENTAL BIO &amp; BLEU &amp; YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	<p>CHEDDAR &amp; PYRÉNÉES &amp; YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</p>	
<b>Desserts</b>	<p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>MILLEFEUILLE</p> <p>SALADE D'ANANAS À LA NOIX DE COCO</p> <p>LIÉGEOIS CARAMEL MAISON</p>	<p>POT DE CRÈME AU BEURRE SALÉ</p> <p>POIRE AU CHOCOLAT ET SPECULOOS</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p>	<p>MOUSSE CHOCOLAT BLANC</p> <p>PÊCHE AU SIROP</p> <p>FLAN CARAMEL ET SON CARAMBAR</p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p>	<p>ÎLE FLOTTANTE À LA MANGUE</p>	

WEEK END   
LOADING...



PRODUIT BIO



PRODUIT LOCAL



PRODUIT LABELISÉ



MENU VEGETARIEN



POISSON FRAIS



## Menus du 21 novembre au 25 novembre 2022

### Menu Internat

JEUDI JE DIS !

lundi 21

mardi 22

mercredi 23

jeudi 24

vendredi 25

SOIR

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<b>Entrées</b>	CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE TERRINE DE LÉGUMES CRÈME DE CITRON SALADE D'ŒUFS DURS LOCAL	WRAP CONCOMBRE ET CAROTTES VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU CUMIN MUSEAU VINAIGRETTE	SALADE POMELOS SURIMI HARICOTS VERTS BIO AU THON NEMS RÔTIS	<b>SOIRÉE MONTAGNE</b>	
<b>Plats</b>	BRANDADE DE LA MER PIZZA CHÈVRE	POMMES DE TERRE FARCIES AU BOEUF LOCAL AIGUILLETES DE VOLAILLE LOCAL AU CURRY	LONGE DE PORC AU ROMARIN LASAGNES AU BOEUF BIO	TARTIFLETTE	
<b>Légumes</b>	SALADE VERTE LOCALE JARDINIÈRE DE LÉGUMES	POÊLÉE FORESTIÈRE RIZ BIO	QUINOA BIO À LA TOMATE SALADE VERTE	SALADE VERTE	
<b>Produits laitiers</b>	POINTE DE BRIE BIO & COMTÉ & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	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	
<b>Desserts</b>	ÉCLAIR AU CHOCOLAT POIRE POCHÉE AUX QUATRE ÉPICES CHANTILLY CORBEILLE DE FRUITS PANNA COTTA PARFUMÉ À LA VANILLE	MOUSSE DE FROMAGE BLANC ET SON COULIS DE MANGUE SOUPE DE FRUITS FRAIS CRÈME AU CARAMEL BEURRE SALÉ COMPOTE DE POMME CANNELLE	FORÊT NOIRE HARMELADE DE PÊCHE CORBEILLE DE FRUITS ENTREMET CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT BLANC	
	<b>PRODUIT BIO</b>	<b>PRODUIT LOCAL</b>	<b>PRODUIT LABELISÉ</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>POISSON FRAIS</b>

WEEK END   
LOADING...



JEUDI JE DIS !

lundi 28

mardi 29

mercredi 30

jeudi 1

vendredi 2

SOIR

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
<b>Entrées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SALADE COLESLAW</li> <li>SOUPE DE BUTTERNUT LOCAL</li> <li>RILLETES DE POISSONS AUX FINES HERBES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SALADE D'AVOCAT ET POMELOS</li> <li>VERRINE DE PÊCHE AU THON</li> <li>TABOULÉ LIBANAIS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ÉMINCÉ DE CHAMPIGNONS MAYONNAISE</li> <li>FLAN DE LÉGUMES VINAIGRETTE</li> <li>FEUILLETÉ POULET ET POIREAUX</li> </ul>	<b>SOIRÉE DISCO</b> POTAGE CITROUILLE	
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BEIGNETS DE VOLAILLE SAUCE KETCHUP</li> <li>SAUCISSE DE TOULOUSE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ENCORNETS À L'ARMORICAINE</li> <li>MERGUEZ LOCALE GRILLÉE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CHILI CON CARNE</li> <li>ÉSCALOPE DE VOLAILLE MADRAS</li> </ul>	HOT-DOGS	
<b>Légumes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>POÉLÉE DE BUTTERNUT MIEL THYM CITRON</li> <li>BOULGOUR BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HARICOTS BEURRE</li> <li>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RIZ BIO</li> <li>FENOUIL</li> </ul>	POTATOES	
<b>Produits laitiers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>POINTE DE BRIE BIO &amp; COMTÉ &amp; YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TOMME BLANCHE &amp; GOUDA BIO &amp; YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MORBIER AOP &amp; PONT L'EVÊQUE &amp; YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN</li> </ul>	MIMOLETTE & ROUY & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	
<b>Desserts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LIÉGEOIS VANILLE</li> <li>POIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT</li> <li>CORBEILLE DE FRUITS</li> <li>BAR À YAOURT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MOUSSE CHOCOLAT</li> <li>SOUPE DE FRUITS FRAIS</li> <li>CORBEILLE DE FRUITS</li> <li>TARTARE DE PÊCHE À LA MENTHE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CORBEILLE DE FRUITS</li> <li>VERRINE DE POMMES ÉCO RESPONSABLE AU CAMEL</li> <li>FROMAGE BLANC À LA VANILLE</li> <li>CRÈME CAMEL AUX OEUFS BIO</li> </ul>	TIRAMISU	
	<b>PRODUIT BIO</b>	<b>PRODUIT LOCAL</b>	<b>PRODUIT LABELISE</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>POISSON FRAIS</b>

WEEK END  
LOADING...



## Menus du 05 décembre au 09 décembre 2022

### Menu Internat

JEUDI JE DIS !

lundi 5

mardi 6

mercredi 7

jeudi 8

vendredi 9

SOIR

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<b>Entrées</b>	SALADE DE SURIMI & MAÏS POTAGE AUX CHAMPIGNONS TABOULÉ ORIENTAL À LA SEMOULE BIO	SALADE DE BETTERAVES CRU RÂPÉES POTAGE DE LÉGUMES LOCAUX FEUILLETÉ AU CHÈVRE	SALADE LOCALE RAISINS ET DÉS DE JAMBON SOUPE VERMICELLE OEUF POCHÉ SUR LIT DE SALADE BIO CRÈME CIBOULETTE	<b>SOIRÉE ESPAGNE</b> SALADE DÉS DE BREBIS PAELLA	
<b>Plats</b>	BOLOGNAISE DE BOEUF BIO FLAMMENKUECHE	CRÉPINETTE DE PORC LOCALE STEAK HACHÉ DE BOEUF LOCAL	LASAGNES AUX LÉGUMES BURGER DE POISSON		
<b>Légumes</b>	TAGLIATELLE POÊLÉE DE LÉGUMES ASIATIQUE	CHOU BRAISÉ RÖSTI DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE LOCALE /		
<b>Produits laitiers</b>	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'EVÊQUE & YAOURT LOCAL LE PETIT VENDÉEN	
<b>Desserts</b>	VERRINE DE CRÈME ANGLAISE & BISCUIT CUILLÈRE PANNA COTTA VANILLE ET SON BOUDOIR CORBEILLE DE FRUITS POÊLÉE DE POMME ÉCO RESPONSABLE AU BEURRE SALÉ	ENTREMET CHOCOLAT MERINGUÉ PÊCHE EN OREILLON COULIS DE FRAISE CORBEILLE DE FRUITS ANANAS FRAIS	CORBEILLE DE FRUITS BAVAROIS PASSION VERRINE DE PRUNEAUX CRÈME PÂTISSÈRE À L'ORANGE ET SPÉCULOOS	CUAJADA AU YAOURT	
	<b>PRODUIT BIO</b>	<b>PRODUIT LOCAL</b>	<b>PRODUIT LABELISÉ</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>POISSON FRAIS</b>



## Menus du 12 décembre au 16 décembre 2022

### Menu Internat

JEUDI JE DIS !

lundi 12

mardi 13

mercredi 14

jeudi 15

vendredi 16

SOIR

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<b>Entrées</b>	CHOUX BLANC MAYONNAISE POTAGE DE LÉGUMES BIO TARTINE D'AUBERGINE LOCAL ET CHÈVRE AUX HERBES	CÉLÉRI RÉMOULADE LOCAL CRÈME DE CHOU FLEUR BEURRE DE SARDINES ET SON TOAST	RADIS BEURRE POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE PÂTÉ BRETON IGP	<b>SOIRÉE AMÉRICAINE</b> SALADE MAIS, THON	
<b>Plats</b>	FILET MEUNIÈRE SAUCE TARTARE MOUSSAKA MAISON	OEUFS LOCAL BROUILLÉS VENTRÊCHE	CORDON BLEU SAUCE KETCHUP PIZZA DU CHEF	BURGER MAISON FRITES	
<b>Légumes</b>	SALADE VERTE CROZET AUX ÉPICES ORIENTAL	HARICOTS-VERTS À L'AIL SALSIFIS SAUTÉS PERSILLADE	POÊLÉE DE LÉGUMES RIZ BIO		
<b>Produits laitiers</b>	CAMEBERT 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	
<b>Desserts</b>	PETIT SUISSE AROMATISÉ COMPOTE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS TARTE AU CHOCOLAT	ÎLE FLOTTANTE CARAMELISÉE ANANAS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS PURÉE DE BANANE RÔTIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS POIRE RÔTIE AU MIEL FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES ENTREMET CAFÉ	FROMAGE BLANC MIEL ET FRUITS	
	<b>PRODUIT BIO</b>	<b>PRODUIT LOCAL</b>	<b>PRODUIT LABELISE</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>POISSON FRAIS</b>

