MENU OCTOBRE 2025



Menus à thème : Noirmoutier / Un petit tour dans nos régions

MARDI LUNDI MERCREDI **JEUDI VENDREDI** - Salade de riz aux 3 haricots - Champignons à la Grecque - Rillettes de sardine - Filet de poulet au basilic - Saucisse de Morteau en - Jambon de Vendée 1 - Tortis aux 3 légumes Mogettes de Vendée - Yaourt framboise - Pont l'Evêgue Fromage - Liégeois vanille - Gâche vendéeene - Salade chou rouge pomme - Quiche lorraine - Œuf dur mayo - Terrine du chef - Velouté d'asperges - Steack haché - Poulet basquaise - Aiguillette de poisson panée granny - Macaronis gratinés à la 6 - Petit salé aux lentilles 8 tomate 9 - Riz pilaf 10 aux céréales 7 - Frites - St Morêt - Compote pomme mirabelle - St Nectaire - Fromage blanc - Semoule de chou fleur - Raisin blanc - Mousse à la fraise - Galette St Michel gratinée - Chou blanc vinaigrette - Jambon persillé - Carottes rapées Betterave rapée A Fonds d'artichauds - Parmentier d'effiloché de - Pâtes au Bleu d'Auvergne Boeuf bourguignon Choucroute La cotriade de la mei 6 jarret de porc 13 - Poire au sirop - Pomme de terre vapeur - Fromage Riz Pilaf Salade de fruits - Salade verte - St Paulin St Paulin Far breton Yaourt framboise





A savoir: Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.