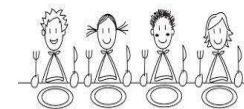


MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 20 au 26 Juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
				Journée Côte d'Azur		
Concombre BIO à la crème	Betterave rouge BIO	Salade de chou fleur, carotte BIO	Pastèque	Ratatouille froide	Crudités	Mousse de canard au porto
Lait	Moutarde	Moutarde			Moutarde	Gluten
Filet de poisson Poêlée de blé aux légumes	Salade FROIDE Piémontaise	Escalope de dinde Pâte Farfalle	Pizza Royale	Aïoli de poisson	Roti de veau Pomme de terre sautées	Mignon de porc Brocolis
Poisson/Gluten	Moutarde/Lait/Œuf	Gluten	Gluten/Lait	Poisson/Moutarde		
Fromage	Salade verte		salade verte			Salade Fromage
Lait	Moutarde		Moutarde			Lait/Moutarde
Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison	Sundaïe glacé Caramel	Tarte tropézienne	Compote	Grillé à l' Abricots
	Lait/Œuf		Lait	Gluten/Lait/Œuf		Œuf/Lait/Gluten

Toutes les viandes sont d'origine française (sauf indication contraire).

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.



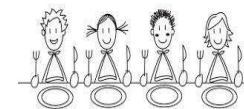
Pour les résidents du Mottais, les menus sont proposés chaque soir à l'ardoise.

Les allergènes



MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 27 Juillet au 02 Août 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
				Journée Vendéenne		
Melon	Haricots verts vinaigrette	Salade de perle marine	Rillettes de porc Gorron	Sardines à l'huile, beurre	Salade de chou rouge	Rosette de porc, beurre et cornichons
	Moutarde	Gluten/Moutarde/Poisson		Poisson/Lait	Moutarde	Lait
Saucisses de Porc Frites	Galettes de petit pois au citron et betterave	Blanquette de pintade Haricots verts BIO	Gratin de poisson pomme de terre épinards BIO	Jambon et Moquette de Vendée	Sauté de Bœuf à la Provençale	Longe de thon Trio de Riz BIO
	Gluten		Poisson/Lait	Lait	Céleri	Poisson/Lait
Fromage	salade verte				Fromage	Salade Fromage
Lait	Moutarde				Lait	Lait
Fruit de saison	Riz au Lait BIO vanille	Fruit de saison	Yaourt	Brioche vendéenne	Fruit de saison	Forêt noire
	Lait		Lait	Œuf/Gluten/Lait		Lait/Œufs/gluten

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

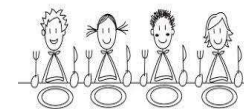
Les allergènes



Pour les résidents du Mottais, les menus sont proposés chaque soir à l'ardoise.

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 03 au 09 Août 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade Roquette,tomate, maïs	Pastèque	Terrine de Poisson mayonnaise	Taboulé BIO	Tzatziki Grec	Salade de Hareng pomme de terre	Champignons à la grecque
Moutarde		Lait/Poisson /Œuf/Moutarde	Gluten	Lait	Poisson,moutarde	
Tagliatelle au saumon	Steack haché de bœuf Frites	Rôti de porc Brunoise de légumes	Brochette de dinde marinée Brocolis	Parmentier de canard	Filet de poulet rôti Petit pois carottes	Paupiette de Veau Gratin de Céleri
Gluten/Lait/Poisson				Lait		Lait
Fromage	Salade verte			Salade verte		Salade Fromage
Lait	Moutarde			Moutarde		Lait/Moutarde
Petit suisse aux fruits	Glace	Fruit de saison	Liégeois café	Compote	Crème praliné	Tarte citron meringuée
Lait	Lait		Lait		Lait	Gluten/Lait/Œufs

Toutes les viandes sont d'origine française (sauf indication contraire).

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

Les allergènes



Pour les résidents du Mottais, les menus sont proposés chaque soir à l'ardoise.