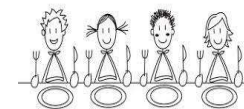


MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 31 Août au 06 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Concombre BIO à la crème	Betterave rouge BIO	Salade de chou fleur, carotte BIO	Pastèque	Salade de perle au surimi	Crudités	Mousse de canard au porto
Lait	Moutarde	Moutarde		Gluten/Lait/Poisson	Moutarde	Gluten
Filet de poisson Boulgour BIO aux légumes	Pizza façon Burger de bœuf	Escalope de dinde Pâte Farfalle	Boulettes de Riz BIO au fromage	Colin Pané Tomate provencale	Roti de veau Pomme de terre sautées	Mignon de porc Brocolis BIO
Poisson/Gluten	Gluten/Lait	Gluten	Lait	Poisson/Gluten		
Fromage	Salade verte		Salade verte			Salade Fromage
Lait	Moutarde		Moutarde			Lait/Moutarde
Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison	Yaourt Fraise BIO	Flan Pâtissier Vanille	Compote	Tarte aux fruits
	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.

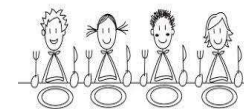
Les allergènes



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

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 07 au 13 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Melon	Salade de lentilles ,cantal ,œufs dur	Salade de pâtes aux crevettes	Pâté de foie ,cornichons	Rillettes de Sardines	Salade de chou rouge	Rosette de porc ,beurre et cornichons
	Œuf / Lait/Moutarde	Gluten/Crustacés	Gluten/Œuf	Poisson/Lait	Moutarde	Lait
Saucisses de Porc Printanière de légumes	Galettes de petit pois au citron et betterave	Blanquette de pintade Haricots verts BIO	Gratin de poisson pomme de terre épinards BIO	Jambon grillé et Moquette de Vendée BIO	Sauté de Bœuf à la Provencale	Longe de thon Trio de Riz BIO
	Gluten		Poisson/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 sucré BIO	Fruit de saison	Compote	Forêt noire
	Lait		Lait			Lait/Œufs/gluten

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

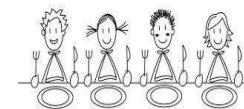
Les allergènes



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

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 14 au 20 Septembre 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	Emincé de dinde Brocolis BIO	Parmentier Végétale	Poulet rôti Petit pois carottes	Paupiette de Veau Gratin de Céleri
Gluten/Lait/Poisson				Lait		Lait
Fromage				Salade verte		Salade Fromage
Lait	Moutarde			Moutarde		Lait/Moutarde
Petit suisse aux fruits	Glace	Fruit de saison	Liégeois Vanille	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.



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

Les allergènes

