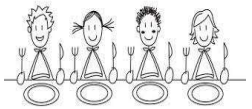
MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 12 au 18 Octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Betterave Rouge BIO	Céleri remoulade	Salade de chou fleur,carotte BIO	Salade de céréales aux poireaux BIO	Salade de perle au surimi	Potage BIO	Mousse de canard au porto
Moutarde	Céleri/Lait	Moutarde	Moutarde	Gluten/Lait/Poisson		Gluten
Filet de Saumon Boulgour BIO aux légumes	Pizza façon Burger de bœuf	Escalope de dinde Pâte BIO	Boulettes de Riz BIO au fromage	Colin Pané Tomate provencale	Langue de Bœuf BIO Pomme de terre BIO	Palette de porc Label Rouge Brocolis BIO
Poisson/Gluten	Gluten/Lait	Gluten	Lait	Poisson/Gluten		
Fromage BIO	Salade verte		Salade verte		Fromage	Salade Fromage
Lait	Moutarde		Moutarde		Lait	Lait/Moutarde
Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison	Yaourt Fraise BIO	Gâteau à la noix de coco	Fruit de saison	Assiette Gourmande
	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.

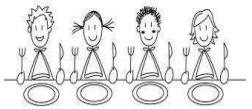
Les allergènes



Quelaines Saint-Gault

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

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS
du 19 au 25 Octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Part de pizza	Salade de lentilles ,cantal,œufs dur	Salade de pépinettes aux légumes	Saucisson à l'Ail,cornichon ,beurre	Rillettes de Sardines	Potage Légumes BIO	Rosette de porc ,beurre et cornichons
Gluten/Lait	Œuf / Lait/Moutarde	Gluten	lait /Œuf	Poisson/Lait		Lait
Poulet Roti Printanière de légumes	Tortellini aux épinard	Blanquette de pintade Haricots verts BIO	Gratin de poisson pomme de terre ,poireaux BIO	Jambon grillé et Mogette de Vendée BIO	Sauté de Bœuf BIO à la Provencale	Longe de Thon Trio de Riz BIO
	Gluten/Œufs		Poisson/Lait			Poisson/Lait
	salade verte	Fromage			Fromage	Salade Fromage
	Moutarde	Lait			Lait	Lait
Fruit de saison	Riz au Lait BIO vanille	Fruit de saison	Eclair sucrée	Fruit de saison	Compote	Mille Feuille Vanille
	Lait		Lait/Gluten/Œuf			Lait/Œufs/gluten

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

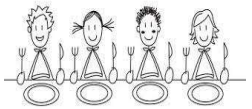
Les allergènes



Quelaines Saint-Gault

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

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS
du 26 Octobre au 1er Novembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Macédoine légumes	Carottes râpées	Terrine de thon mayonnaise	Taboulé BIO	Salade de chou rouge	Potage Légumes BIO	Pâté en croute
Moutarde	Moutarde	Lait/Poisson /Œuf/Moutarde	Gluten/Moutarde	Moutarde		Œuf/Gluten
Spaghetti au saumon	Steack haché de bœuf Frites	Rôti de porc Brunoise de légumes	Emincé de dinde Brocolis BIO	Parmentier gratiné Végétal	Poulet rôti Petit pois carottes	Paupiette de Veau Gratin de Céleri
Gluten/Lait/Poisson				Lait		Lait
Fromage BIO				Salade verte		Salade Fromage
Lait	Moutarde			Moutarde		Lait/Moutarde
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat	Compote	Crème praliné	Tarte citron meringuée
	Lait		Gluten/Lait/Œufs		Lait	Gluten/Lait/Œufs

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

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

Les allergènes



Quelaines Saint-Gault

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