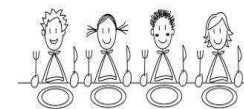


MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 23 Février au 01 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage légumes	Salade de boulgour à la betterave BIO	Salade de chou blanc et fromage	Céleri rémoulade	Carottes Râpées	Potage légumes BIO	Pâté en croute
	Gluten/Moutarde	Lait/Moutarde	Céleri/Lait/Moutarde	Moutarde		Gluten/Lait/œufs
Meunière de Colin Epinard BIO à la crème	Cuisse de poulet rôtie Carottes BIO	Saucisse de Volaille Lentilles vertes BIO	Râgout de Haricot rouge BIO	Filet de Merlu BIO	Riz Roti de Veau Haricots Verts BIO	Escalope de Porc Macaronis
Poisson/Lait	Gluten			Poisson/Lait		Gluten
	Fromage		Salade verte	Fromage BIO		Salade Fromage
	Lait		Moutarde	Lait		Lait/Moutarde
Petit suisse aux fruits	Fruit de saison	Yaourt BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème aux œufs	Assiette gourmande
Lait		Lait	Lait /Gluten/Œufs		Lait/Œufs	Gluten/Œufs/Lait

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

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

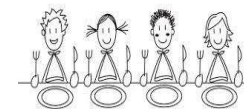
Les allergènes



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

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 02 au 08 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage légumes BIO	Tartinade de radis noir ,thon,fromage frais	Pâté de campagne	Mâche à l'emmental et œufs durs BIO	Salade de Riz au Surimi	Potage légumes BIO	Andouille de Bretagne,beurre
	Lait/Poisson	Gluten/Œufs	Œufs/Moutarde/Lait	Poisson/Moutarde		Lait
Jambon braisé Céréales Gourmandes BIO	Blanquette de Veau Pomme de terre BIO	Nuggets de Poisson Poêlée de légumes	Penne à la sicilienne	Sauté de Poulet Haricots Beurre	Couscous ,Merguez	Paupiette de dinde Choux de Bruxelles
Gluten	Céleri/Lait	Poisson	Gluten		Gluten	
		Fromage BIO		Fromage		Salade Fromage
		Lait BIO		Lait		Lait/Moutarde
Crème caramel BIO	Fruit de saison	Compote	Quatre -quart	Fruit de saison	Ile Flottante	Gâteau aux fruits
Lait			Œufs/Lait/Gluten		Œufs/Lait	Œufs/Lait/Gluten

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

Les repas proposés respectent l'équilibre alimentaire.

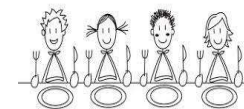
Les allergènes



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

MENUS SCOLAIRES et RESIDENTS

du 09 au 15 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Velouté de courge BIO	Salade de Chou chinois, edam	Salade pomme de terre BIO et maquereau	Taboulé BIO	Petit Pois mimolette	Potage Légumes BIO	Jambon de Vendée, beurre
	Moutarde/Lait	Moutarde/Poisson	Gluten /Moutarde	Lait/Moutarde		Lait
Spaghetti à la Carbonara	Filet de saumon Purée Pomme de terre, céleri	Steack Haché Bœuf Légumes de saison	Poisson Pané Fondue de poireaux BIO	Gratin de patate douce et lentilles corail BIO	Mijoté de Veau Pomme de terre noisette	Aile de Raie Boulgour BIO
Gluten/Lait	Poisson/Lait/céleri		Gluten/poisson/lait	Œufs/Lait	Lait	Poisson/Œufs/Lait
			Fromage BIO	Salade verte		Salade Fromage
			Lait	Moutarde		Lait/Moutarde
Fruit de saison	Yaourt myrtille BIO	cocktail Fruit au sirop	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Riz au lait BIO	Far aux pruneaux
	Lait			Œufs/Lait/Gluten	lait	Œufs/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

