Sud Vendée Littoral
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

MOIS DE NOVEMBRE 2026 - ÉCOLES

Semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 02/11 au 06/11	macédoine de légumes mayo émincé de veau VVF basquaise coquillette bio sauce tomate vache qui rit bio fruit de saison bio	carottes râpées bio maison dos de colin lieu MSC à la normande brocolis Agriconfiance crème dessert chocolat bio biscuit bio	salade de chou blanc bio maïs dés mimolette et cantal AOP maison tortilla de pomme de terre gaufre au nutella	salade de riz bio au thon maison sauté de poulet bio à la crème de coco haricot vert persillé agriconfiance rondelé nature bio yaourt vanille de Madagascar bio
du 09/11 au 13/11	salade colleslaw yummy falafel purée de potiron bio maison babybel bio yaourt nature sucré bio	betterave en dés bio rougail saucisse VPF maison riz bio créole petit moulé ail et fines herbes yaourt aux fruits mixés bio	MENU GRAND-MERE pâté breton + cornichon blanquette de veau BBC PDL pomme de terre vapeur bio crème anglaise moëlleux chocolat	salade marco polo dos de colin lieu MSC sauce citron carotte vichy CE2 edam bio fruit de saison bio
du 16/11 au 20/11	salade de perle surimi crevettes filet de poulet label rouge à la crème bio trio brocolis chou fleur carottes bio et agriconfiance yaourt vanille bio clémentine IGP	salade de chou rouge bio maison coquillette bio sauce veggie et égrené de pois chiche cantal AOP purée de pomme poire bio	velouté tomate vermicelle alphabet rôti de bœuf froid pomme de terre rissolées champignons gouda bio tarte aux poires bourdaloue	chou fleur bio vinaigrette colin d'Alaska pané MSC légumes couscous et semoule bio emmental bio yaourt aromatisé bio
du 23/11 au 27/11	carottes râpées vinaigrette escalope de porc VPF de montagne sauce moutarde à l'ancienne petit pois carottes CE2 st môret bio mousse au chocolat bio	salade piémontaise CE2 maison pavé de hoki MSC sauce beurre blanc maison poêlée de quinoa et légumes cuisinés yaourt aux fruits mixés bio fruit de saison bio	céleri râpés bio mayo maison émincé de veau VVF à la crème macaroni bio gouda bio crème dessert vanille bio	œuf sauce cocktail parmentier de potiron bio aux lentilles bio yaourt nature sucré bio fruit de saison bio

BON APPÉTIT !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté

EGALIM : menu avec aliments issus de l'agriculture biologique ou produits sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, Agriconfiance, HVE, CE2, Pays de Loire, MSC=pêche durable.....)	MENU VEGETARIEN	produits de saison	plat maison

Code couleur par ordre de priorité : EGALIM en premier, saison puis maison si non Egalim et hors saison

Le Règlement Européen INCO impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent
RETROUVER les traçabilités et la liste des allergènes sur le site du portail famille https://sudvendeelittoral.innoenfance.fr/portailsudvendeelittoral/