

## Menu du 9 au 13 Septembre 2024

Lundi "Menu Alternatif"	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi "Les Deux Sèvres"
<p style="text-align: center;">Melon</p>  	<p style="text-align: center;">Pâté de foie (Bernier 79), cornichons</p>		<p style="text-align: center;">Betteraves à la vinaigrette</p>  	<p style="text-align: center;">Farci Poitevin (Bernier 79)</p> 
<p style="text-align: center;">Pizza aux légumes</p>  	<p style="text-align: center;">Escalope de dinde viennoise</p>		<p style="text-align: center;">Bœuf aux épices (SVEP éleveurs de Parthenay)</p>  	<p style="text-align: center;">Sauté de porc</p>  
<p style="text-align: center;">Salade</p> 	<p style="text-align: center;">Poêlée de haricots beurre*</p> 		<p style="text-align: center;">Pommes vapeurs</p>  	<p style="text-align: center;">Mogettes*</p> 
<p style="text-align: center;">Vache qui rit</p> 	<p style="text-align: center;">Yaourt nature sucré (GAEC La Maison Neuve 79)</p>		<p style="text-align: center;">Chèvre</p>	<p style="text-align: center;">Tourteau fromagé, crème anglaise</p>
<p style="text-align: center;">Purée de pommes</p> 			<p style="text-align: center;">Fruit</p>	



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou  
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

\* Produits crus nature surgelés