

















## Menu du 9 au 13 Septembre 2024

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



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

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

\* Produits crus nature surgelés