Restaurant scolaire de La Bernardière

Cugand la Bernardière

Menu du 02 au 06 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, vinaigrette (Bio)	Chou blanc BIO, mayonnaise (Bio)	Céleri rave BIO sauce rémoulade (Bio)	Wrap au houmous de pois chiches et de carotte	Potage aux légumes BIO (Bio)
	Salade de haricots verts BIO, vinaigrette aux échalotes (Bio)	Butternut BIO râpée au fromage blanc (Bio)		Wrap au thon et crudités	Potage au panais
Plat protidique	Axoa à la chair de saucisses	Galette à l'avoine au curry, sauce tomate	Sauté de porc VF à la moutarde (VF)	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes VF, jus lié viande (VF)	Parmentier de colin MSC
Accompagnement	Purée de pommes de terre BIO (Bio)	Haricots beurre à l'ail	Semoule BIO (Bio)	Choux fleurs BIO gratinés (Bio)	Salade verte, vinaigrette
Produit laitier	Emmental		Bûchette au lait mélange		
Dessert	Fruit de saison BIO (Bio)	Rose des sables	Compote de pommes	Riz au lait	Fruit de saison BIO (Bio)
	Poire BIO (Bio)			Semoule au lait	Salade de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio (Bio) — Produit Local — Produit Labellisé — Menu des Maternelles — Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF) (VF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de La Bernardière

Cugand La Bernardière

Menu du 09 au 13 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Coleslaw	Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	Férié	Velouté de potiron au curry	Salade de farfalle HVE, maïs et ciboulette
	Coleslaw purple	Salade de pommes de terre BIO		Velouté Dubarry (chou fleur BIO)	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail
Plat protidique	Encornets à l'espagnole	Sauté de poulet VF façon Vallée d'Auge		Parmentier de lentilles à la tomate	Escalope de porc VF, jus lié thym et citron
Accompagnement	Riz BIO créole	Haricots beurre persillés		Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette	Carottes BIO braisées
Produit laitier				Camembert BIO	Saint Paulin
Dessert	Fruit de saison BIO	Fromage blanc BIO LOCAL nature		Fruit de saison BIO	Gâteau au yaourt et aux smarties
	Banane BIO	Yaourt BIO LOCAL nature		Salade de fruits	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio | Produit Local | Produit Labellisé | Menu des Maternelles | Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de La Bernardière

Cugand La Bernardière

Menu du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
		Menu Egypte			Menu végétarien
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Soupe de lentilles LOCALES au cumin	Carottes râpées BIO, vinaigrette	Pâté de campagne	Céleri rave BIO sauce rémoulade
				Mousse de foie	Chou blanc BIO râpé façon rémoulade
Plat protidique	Sauté de dinde VF, jus lié viande	Macaronia Béchamel	Croque monsieur	Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Omelette aux oeufs BIO à l'emmental, roulée au four
Accompagnement	Écrasé de courge BIO		Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette	Haricots verts BIO	Pommes de terre rôties au thym
Produit laitier		Brie BIO	Bûchette au lait mélange	Tomme noire	Mimolette
Dessert	Fruit de saison BIO	Oum Ali (Pudding Egyptien)	Mousse au chocolat	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO
	Clémentine			Crème caramel	Ananas frais

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio | Produit Local | Produit Labellisé | Menu des Maternelles | Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de La Bernardière

Cugand La Bernardière

Menu du 23 au 27 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, vinaigrette (Bio)	Potage aux légumes BIO (Bio)	Toast gratiné à l'Emmental	Radis roses râpés, sauce fromage blanc ciboulette	Coleslaw BIO (Bio)
	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Potage butternut et mimolette		Chiffonnade de salade verte BIO au mais (Bio)	Salade Waldorf, vinaigrette
Plat protidique	Jambon braisé, sauce ketchup	Galette de carottes	Filet de merlu MSC, sauce au paprika acidulé	Pasta party Bolognaise	Sauté de dinde VF façon blanquette
Accompagnement	Frites	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette (Bio)	Petits pois BIO aux oignons (Bio)	Pâtes BIO (Bio)	Légumes de la blanquette, pommes de terre vapeur
Produit laitier			Bûchette au lait mélange	Emmental	
Dessert	Fruit de saison BIO (Bio)	Banane BIO au chocolat (Bio)	Fruit de saison BIO (Bio)	Compote de pommes BIO (Bio)	Cookie
	Smoothie ananas et citron vert	Poire au chocolat		Pomme rôtie aux spéculoos	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio (Bio) — Produit Local — Produit Labellisé — Menu des Maternelles — Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de La Bernardière

Menu du 30 au 04 décembre 2026

Menu végétarien

	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Hors d'œuvre	Bouillon de légumes aux vermicelles	Céleri rave BIO râpé, vinaigrette	Endives, salade verte, vinaigrette à la pomme	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette	Choux fleurs à l'échalote, vinaigrette aux épices
	Soupe chinoise aux légumes	Carottes BIO râpées au citron		Salade de blé BIO et maïs, vinaigrette	Betteraves BIO, vinaigrette
Plat protidique	Rougail à la saucisse végétale	Sauté de dinde VF, jus lié thym et citron	Escalope de porc VF, sauce Napolitaine	Colin MSC meunière, quartier de citron	Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Accompagnement	Riz pilaf	Mogettes de Vendée LABEL ROUGE LOCALES	Semoule BIO	Purée de butternut et carotte	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette
Produit laitier		Mimolette		Bûchette au lait mélange	
Dessert	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat LOCAL	Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison BIO
	Clémentine	Crème dessert BIO à la vanille		Crème pâtissière	Salade de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio | Produit Local | Produit Labellisé | Menu des Maternelles | Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de La Bernardière

Cugand La Bernardière

Menu du 07 au 11 décembre 2026

Menu végétarien

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées à la vinaigrette (Bio)	Potage aux légumes BIO (Bio)	Saucisson à l'ail	Salade verte à l'Emmental, vinaigrette	Macédoine mayonnaise
	Brocolis et choux-fleurs façon taboulé	Potage de potimarron		Salade d'hiver à l'endive	Betteraves BIO mimosa, vinaigrette (Bio)
Plat protidique	Émincé de porc, sauce aux oignons rouges	Croque au fromage	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes VF	Filet de merlu MSC, sauce citron	Chili con carne (égréné BIO) (Bio)
Accompagnement	Semoule BIO (Bio)	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette (Bio)	Flan d'épinards	Purée au butternut BIO (Bio)	Riz BIO créole (Bio)
Produit laitier	Brie		Gouda		
Dessert	Poires au sirop	Fruit de saison BIO (Bio)	Suisse fruité	Tarte fine aux pommes	Fruit de saison BIO (Bio)
	Abricots au sirop	Salade de fruits			Ananas frais

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio (Bio) | Produit Local | Produit Labellisé | Menu des Maternelles | Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de La Bernardière

Cugand La Bernardière

Menu du 14 au 18 décembre 2026

Menu végétarien — **Menu de Noel**

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Émincé de chou chinois, croûtons, vinaigrette	Potage aux légumes BIO	Butternut BIO râpée au fromage blanc	Duo de toasts : carottes BIO façon guacamole, mousse de foie, jus de pomme	Taboulé d'Hiver (semoule HVE)
	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Potage Saint Germain			Salade de pâtes BIO, maïs et ciboulette
Plat protidique	Sauce kebab à l'émincé végétal	Filet de colin MSC, sauce aurore	Pizza reine	Parmentier au potiron et à l'effiloché de poulet	Sauté de porc VF à la moutarde
Accompagnement	Pâtes BIO	Fondue de poireaux et pommes de terre	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés
Produit laitier		Tomme noire	Édam		Camembert BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Crème dessert à la vanille	Banane BIO	La buche des grands gourmands	Compote de pommes BIO
	Smoothie pomme banane	Crème dessert au chocolat			Compote de poires

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende : Produit Bio — Produit Local — Produit Labellisé — Menu des Maternelles — Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.