











## MENU FÉVRIER 2018

			Jeudi 1 <sup>er</sup>	Vendredi 2	Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
<b>Entrée</b> 			Salade d' <b>endives</b>	<b>Carottes râpées</b>	Potage	Salade de <b>gésiers</b>	Céleri rémoulade	<b>Betteraves</b>
<b>Plat</b> 			<b>Jambon</b>	<b>Omelette</b>	<b>Filet de dinde</b>	Merlu	<b>Steak haché</b>	<b>Pommes de terre Lardons</b>
<b>Légumes</b> 			Petits pois	Coquillettes	Riz pilaf	<b>Poireaux Carottes</b>	<b>Gratin de chou-fleur</b>	<b>Champignons Salade</b>
<b>Fromage</b> 			Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	
<b>Dessert</b> 			Fruit	Beignet aux pommes	Fruit	Fruit	Fruits au sirop	Yaourt

**Vert** : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : GAEC Jeannière frères, ...).

**Rouge** : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie, Prodirest-La Roche sur Yon)

*Les menus peuvent changer selon les livraisons.*

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
<b>Entrée</b> 	Salade d' <b>épeautre</b>	Soja Surimi Maïs	Taboulé	<b>Charcuterie</b>	Panier savoyard	<b>Betteraves</b>	<b>Carottes râpées</b>	Salade de riz
<b>Plat</b> 	Cordon bleu	Hachis Parmentier	<b>Sauté d'agneau</b>	<b>Filet de poulet</b>	<b>Steak haché</b>	<b>Joue de porc</b>	Lasagnes	Merlu
<b>Légumes</b> 	Petits pois	Salade	<b>Navets Carottes</b>	Gratin courgettes Pommes de terre	Côtes de blettes	<b>Pommes de terre</b>	<b>Salade</b>	Poêlée de légumes
<b>Fromage</b> 		Fromage	Fromage		Fromage			Fromage
<b>Dessert</b> 	Yaourt à boire	Fruit	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Mousse au chocolat	Yaourt	Fruit