

Menus de Janvier 2023

		Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée 		Taboulé	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Entrée chaude	<u>Charcuterie</u>	Betteraves	Potage
Plat 		<u>Petit brin de veau</u>	Dos de colin	Hachis Parmentier	<u>Filet de poulet</u>	Merlu	Boulettes d'agneau	<u>Œufs Florentine</u>
Légumes 		Haricots verts Salade	Riz d'or	Salade	Ratatouille Salade	Poireaux Carottes	Couscous Salade	
Fromage 			Fromage			Fromage		Fromage
Dessert 		Flan vanille	Fruit	Galette des rois	Crème brûlée	Fruit	Yaourt	Fruit

Vert : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : Au fil des saisons, Manceau ...).

Rouge : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie, Ouest Frais) – Viande bio : GAEC Ouvrard Le Boireau

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée 	Salade de perles	Salade de riz	Carottes râpées	Salade de <u>gésiers</u>	Potage	Salade soja <u>surimi</u> maïs	Salade de pommes de terre	Macédoine de légumes
Plat 	Cordon bleu	<u>Rôti de bœuf</u>	Gratin pommes de terre	Colin	Couscous sans viande	<u>Saucisse</u>	<u>Paleron</u>	Pâtes à la <u>bolognaise</u>
Légumes 	Petits pois Salade	Choux de Bruxelles	Champignons Salade	Petits légumes	Salade	Haricots de Vendée Salade	Gratin de chou-fleur Salade	Salade
Fromage 			Fromage		Fromage			Fromage
Dessert 	Fromage blanc	Panna Cotta	Fruits au sirop	Pâtisserie	Fruit	Liégeois au café	Compote	Fruit

	Lundi 30	Mardi 31
Entrée 	Carottes râpées	Betteraves
Plat 	<u>Jambon grillé</u>	Filet de merlu
Légumes 	Flageolets Salade	Poireaux Carottes
Fromage 		Fromage
Dessert 	Yaourt	Fruit

