






MENUS FÉVRIER 2023

			Jeudi 2	Vendredi 3	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée 			Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Salade de pommes de terre à la niçoise	Potage	Entrée chaude	Betteraves
Plat 			Gratin pommes de terre	Filet de poulet	Cordon bleu	Omelette	Filet de merlu	Joue de porc
Légumes 			Champignons salade	Ratatouille Salade	Petits pois Salade	Coquillettes bio Salade	Poireaux Carottes	Riz pilaf Salade
Fromage 			Fromage			Fromage		
Dessert 			Fruit	½ donut Crème anglaise	Flan vanille	Fruit	Yaourt	Dessert

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 27	Mardi 28
Entrée 	Salade de gésiers	Charcuterie
Plat 	Steak haché	Nugget's de filets de poulet
Légumes 	Purée de Vitelotte	Haricots verts et beurre Salade
Fromage 		Fromage
Dessert 	Crème renversée	Fruit

