









## MENUS MAI 2023

		Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5		Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Entrée</b> 	1 <sup>er</sup> mai  FERIE	Macédoine de légumes	<b>Salade aux 5 céréales bio</b>	<b>Carottes râpées</b>	8 mai  FERIE	<b>Radis</b> beurre	<b>Salade de lentilles</b>	<b>Salade de chou-fleur</b>
<b>Plat</b> 		Dos de merlu	<u>Joue de porc</u>	<u>Œufs</u> florentine		Couscous végétarien	<u>Poulet</u>	<u>Steak haché</u>
<b>Légumes</b> 		Riz d'or	<b>Champignons à la crème</b> <b>Salade</b>	<b>Salade</b>		Ratatouille <b>Salade</b>	Purée de Vitelotte <b>Salade</b>	
<b>Fromage</b> 		Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage	
<b>Dessert</b> 		Crème vanille	Fruits au sirop	Fruit		Fruit	Flan pâtissier	Fruit

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

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

*Les menus peuvent changer selon les livraisons.*

	Lundi 15	Mardi 16		Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26	Mardi 30
<b>Entrée</b> 	Salade de <u>gésiers</u>	Salade de perles	PONT  DE  L'ASCENSION	<b>Salade de pommes de terre</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Concombre à la crème</b>	Entrée chaude	Taboulé
<b>Plat</b> 	Hachis Parmentier	Dos de colin		Cordon bleu	<u>Paleron</u>	<u>Rôti de porc au miel</u>	<b>Lentilles corail</b>	Filet de merlu
<b>Légumes</b> 	<b>Salade</b>	<b>Poireaux Carottes</b>		Petits pois <b>Salade</b>	<b>Carottes</b>	Pâtes	Riz basmati	Ratatouille
<b>Fromage</b> 		Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b> 	Yaourt	Dessert		Fromage blanc	Fruit	Poires au chocolat	Fruit	Fruit