

## MENU SEPTEMBRE 2023

	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Entrée</b> 	Taboulé	<b>Salade tomates avocat</b>	<b>Salade de lentilles</b>	<b>Radis</b>	Salade de pâtes	Salade surimi soja maïs	<b>Carottes râpées</b>	<b>Melon</b>
<b>Plat</b> 	Merlu	Steak haché	<u>Filet de poulet</u>	<u>Saucisse bio</u>	Cordon bleu	<u>Rôti de bœuf</u>	<b>Gratin de pommes de terre</b>	Colin
<b>Légumes</b> 	Poêlée de légumes	Pommes rissolées <b>Salade</b>	Choux de Bruxelles Salade	<b>Mogette de Vendée</b>	Petits pois <b>Salade</b>	Haricots verts et beurre <b>Salade</b>	<b>Champignons Salade</b>	Riz d'or
<b>Fromage</b> 		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage
<b>Dessert</b> 	Yaourt	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Crème dessert	Fruit	Flan au chocolat	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 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Entrée</b> 	<u>Charcuterie bio</u>	<b>Salade de tomates</b>		<b>Concombres à la crème</b>	Entrée chaude	<b>Radis</b>	Salade tomates maïs	<b>Betteraves</b>
<b>Plat</b> 	<u>Petit brin de veau</u>	Couscous sans viande	Menu	Hachis Parmentier	<u>Filet de dinde</u>	Omelette	<b>Lentilles corail</b>	<u>Jambon grillé</u>
<b>Légumes</b> 	Ratatouille Salsifis <b>Salade</b>		surprise	<b>Salade</b>	<b>Céleri en cubes Salade</b>	<b>Pommes de terre persillées Salade</b>	Riz thaï	Flageolets <b>Salade</b>
<b>Fromage</b> 		Fromage			Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b> 	Crème brûlée	Fruit		Pâtisserie	Fruit	Flan vanille	Fruit	Crème anglaise