






MENU SEPTEMBRE 2023

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