







MENUS MARS 2024

	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée 	Salade maïs surimi soja	Chou-fleur vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	<u>Charcuterie</u>
Plat 	Colin	<u>Steak haché</u>	<u>Filet de poulet</u>	Lentilles corail	Omelette	<u>Jambon grillé</u>	Merlu	Gratin de pommes de terre
Légumes 	Semoule	Pommes de terre Salade	Champignons à la crème Salade	Riz basmati	Coquillettes Salade	Moquette de Vendée Salade	Poireau Carottes	Champignons lardons salade
Fromage 		Fromage		Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert 	Crème brûlée	Fruit	Mousse	Fruit	Poire au chocolat	Fruit	Riz au lait «Ma Ferme»	Fruits au sirop

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

Rouge : viande locale (fournisseurs : SIRF-La Châtaigneraie, Ouest Frais Montaigu, GAEC des Bariteaux) – Porc bio : Gaël et Violaine Ouvrard – Laitages bio : La Ferme de chez nous

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée 	Salade de gésiers	Salade de chez nous	Carottes râpées	Bol de riz Fromage Pomme
Plat 	Boulettes de bœuf	Dos de colin	<u>Filet de poulet</u>	
Légumes 	Couscous salade	Ratatouille	Haricots verts et beurre	
Fromage 	Fromage			
Dessert 	Fruit	Fromage blanc	Yaourt	

