











MENU SEPTEMBRE 2019






	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée 	Macédoine de légumes	Salade de tomates	Chou-fleur vinaigrette	Salade de perles	Betteraves	Salade de lentilles	Melon	Radis beurre
Plat 	<u>Filet de poulet</u>	Merlu	<u>Rôti de bœuf</u>	<u>Jambon grillé</u>	Pâtes bolognaise	Dos de colin	<u>Filet de dinde</u>	<u>Navarin</u>
Légumes 	Ebly	Riz d'or	Purée de Vitelotte	Petits pois	Salade	Légumes de saison	Choux de Bruxelles Salade	Riz Pilaf
Fromage 		Fromage	Fromage		Fromage	Fromage		Fromage
Dessert 	Yaourt	Fruit	Fruit	Crème brûlée	Compote	Fruit	Pâtisserie	Fruit

Vert : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : GAEC Jeannière frères, ...).

Rouge : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie, Prodiwest-La Roche sur Yon)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée 	Carottes râpées	Salade de pommes de terre	Soja Mais Surimi	Concombres à la crème	Salade de tomates	Radis beurre	Betteraves	Salade de choux
Plat 	<u>Steak haché</u>	<u>Filet de poulet</u>	<u>Saucisse</u>	Filet de merlu	Hachis Parmentier	Steak de thon	<u>Filet de dinde</u>	Paupiette de veau
Légumes 	Coquillettes sauce roquefort	Haricots verts et beurre	Flageolets	Epinards	Salade	Riz	Céleri en cubes	Ratatouille
Fromage 		Fromage		Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert 	Flan vanille	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Flanby	Fruit	Poire au chocolat	Crème dessert

Lundi 30	
Entrée 	Chou-fleur
Plat 	Rôti de porc
Légumes 	Coquillettes
Fromage 	Fromage
Dessert 	Fruit