

MENUS Octobre 2019

		Mardi 1 ^{er}	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée 		Entrée chaude	Salade de perles	Concombre à la crème	Betteraves	Salade de tomates	Chou-fleur vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat 		Dos de colin	<u>Rôti de bœuf bio du Boireau</u>	<u>Filet de dinde</u>	Filet de merlu	<u>Parmentier de canard</u>	<u>Saucisse</u>	<u>Sauté de veau</u>
Légumes 		Petits légumes	Haricots verts	Lentilles corail Riz basmati	Riz d'or	Salade	Flageolets	Coquillettes
Fromage 			Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert 		Fromage blanc	Compote	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Crème dessert chocolat

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, Prodirest-La Roche sur Yon)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée 	Salade de blé	Salade de riz	Carottes râpées	Salade d'épeautre bio
Plat 	Cordon bleu	Pavé de saumon	Gratin de pommes de terre et <u>lardons</u>	<u>Œufs</u> florentine
Légumes 	Petits pois Salade	Poêlée de légumes	Champignons salade	
Fromage 	Fromage			Fromage
Dessert 	Fruit	Poire au chocolat	Entremets vanille	Fruit