







MENU Novembre 2019

	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8		Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée 	Betteraves	<u>Charcuterie</u>	Salade bio d'épeautre	Macédoine de légumes		Taboulé	Salade de choux	Céleri rémoulade
Plat 	<u>Filet de poulet</u>	Dos de colin	<u>Rôti de porc</u>	<u>Steak haché</u>		Cordon bleu	<u>Bourguignon bio du Boireau</u>	<u>Filet de poulet</u>
Légumes 	Choux de Bruxelles	Petits légumes	Haricots verts	Purée de Vitelotte	Féried	Petits pois	Carottes Pommes de terre	Poêlée campagnarde
Fromage 		Fromage		Fromage			Fromage	
Dessert 	Fromage blanc	Fruit	Panna cotta	Fruit		Yaourt bio Les 2 vaches	Fruit	Mousse

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 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée 	Chou-fleur vinaigrette	Salade vendéenne	Salade d'avocat	Salade d'endives	Salade de blé	Carottes râpées	Betteraves	Friand
Plat 	Pâtes à la carbonara	Filet de merlu	<u>Couscous</u>	<u>Joue de porc</u>	<u>Filet de poulet</u>	<u>Jambon grillé</u>	<u>Bavette</u> sauce tomate	Thon
Légumes 	Salade	Epinards		Gratin dauphinois	Ratatouille Salade	Flageolets	Epeautre bio	Riz d'or
Fromage 		Fromage	Fromage		Fromage			Fromage
Dessert 	Yaourt	Fruit	Cocktail de fruits	Crème renversée	Fruit	Flan vanille	Crème brûlée	Fruit