










MENUS Décembre 2019

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée 	Salade de perles	<u>Charcuterie</u>	Carottes râpées	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Salade de choux	Salade d'épeautre bio	Macédoine de légumes
Plat 	<u>Escalope de dinde</u>	<u>Rôti de bœuf bio du Boireau</u>	Couscous végétarien	Dos de colin	<u>Paupiette de veau</u>	Pavé de saumon	Steak haché	Gratin de pommes de terre
Légumes 	Petits pois	Haricots verts et beurre		Poêlée de légumes	Riz basmati Lentilles corail	Carottes Poireaux	Choux de Bruxelles	Champignons Salade
Fromage 	Fromage		Fromage		Fromage			Fromage
Dessert 	Fruit	Yaourt	fruit	Mousse	Fruit	Pâtisserie	Crème anglaise	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, Prodirest-La Roche sur Yon) Bœuf et steaks hachés (GAEC Ouvrard le Boireau Ardelay)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée 	Betteraves	<u>Mousson</u>	Salade de riz	Taboulé
Plat 	<u>Omelette</u>	<u>Parmentier de canard</u>	Dos de colin	Cordon bleu
Légumes 	Coquillettes Salade	Salade	Epinards	Petits pois
Fromage 	Fromage		Fromage	
Dessert 	Fruit	Père Noël glacé	Fruit	Dessert