






Menu de Janvier 2020

	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée 	Taboulé	Salade d'épeautre bio	Carottes râpées	Salade de pâtes	Macédoine de légumes	Potage	Betteraves	Entrée chaude
Plat 	Petit brin de veau	Colin	Burger végétarien	<u>Filet de poulet</u>	Nuggets Sauce tomate	<u>Steak haché</u>	<u>Filet de dinde</u>	Dos de colin
Légumes 	Haricots verts	Petits légumes	Purée de vitelotte	Céleri en cubes	Ebly	Haricots beurre	Pommes de terre Carottes	Petits légumes
Fromage 		Fromage		Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert 	Galette des rois	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Fruit	Fruits au sirop	Flan vanille	Compote

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

Rouge : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie, Prodirest-La Roche sur Yon) *Les menus peuvent changer selon les livraisons.*

	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée 	Salade soja surimis maïs	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Salade de <u>gésiers</u>	Carottes râpées	Salade thon <u>lardons</u> fromage	Salade de pommes de terre	Potage
Plat 	<u>Jambon grillé</u>	Coquillettes	Filet de merlu	<u>Rôti de bœuf du Boireau</u>	Hachis Parmentier	Thon	<u>Œufs florentine</u>	<u>Filet de poulet</u>
Légumes 	Haricots de Vendée	Sauce bolognaise végétale	Poireaux Carottes	Haricots verts	Salade	Riz d'or		Choux de Bruxelles
Fromage 		Fromage		Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert 	Yaourt	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Crème brûlée	Fruit	Fruit	Dessert vanille