











MENUS Octobre 2020

			Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2	Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée 			Concombres à la crème	Salade de tomates	<u>Charcuterie</u>	Betteraves	Chou-fleur	Carottes râpées
Plat 				Filet de poulet	Dos de colin	<u>Rôti de bœuf bio du Boireau</u>	Lasagnes aux légumes	<u>Saucisse</u>
Légumes 			Lentilles corail riz thaï	Gratin dauphinois Salade	Ratatouille	Purée de Vitelotte	Salade	Moquette de Vendée
Fromage 			Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert 			Fruit	Flan vanille	Fromage blanc	Poire au chocolat	Fruit	Liégeois café

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

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

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée 	Macédoine de légumes	Salade de lentilles bio	Salade d'épeautre	Salade soja surimi maïs
Plat 	Darne de saumon	Coquillettes bio	<u>Filet de dinde</u>	Cordon bleu
Légumes 	Riz d'or	Sauce tomate bio	Céleri en cubes	Petits pois Salade
Fromage 		Fromage	Fromage	
Dessert 	Mousse au chocolat	Banane bio	Fruits au sirop	Crème brûlée

Vacances
de la
Toussaint