











MENUS Novembre 2020






	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée 	Chou-fleur	Salade d'épeautre bio	Potage	Betteraves	Céleri rémoulade	<u>Charcuterie</u>	Salade d'endives	Concombre à la crème
Plat 	Steak de thon	Cordon bleu	<u>Filet de dinde</u>	<u>Rôti de porc au miel</u>	<u>Steak haché bio du Boireau</u>	Pavé de saumon	Petit brin de veau	Gratin de pommes de terre
Légumes 	Riz d'or	Petits pois salade	Choux de Bruxelles	Haricots verts Salade	Purée de Vitelotte	Carottes Poireaux	Lentilles corail riz thaï	Champignons salade
Fromage 		Fromage	Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert 	Fromage blanc	Fruit	Fruit	Mousse	Fruit	Crème brûlée	Fruit cuit	Yaourt

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, Prodiwest-La Roche sur Yon)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée 	Entrée chaude	Salade de choux	Macédoine de légumes	Potage	Betteraves	Salade de lentilles	Salade de surimi soja maïs	Salade de riz
Plat 	Filet de merlu	Hachis Parmentier	Couscous végétarien	<u>Saucisse</u>	Emincé veggio	<u>Rôti de bœuf</u>	<u>Joue de porc</u>	Dos de colin
Légumes 	Petits légumes	Salade		Mogette de Vendée	Pâtes bio	Céleri en cubes	Pommes de terre Navets	Epinards
Fromage 	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert 	Fruit	Crème dessert	Fruit	Choux à la crème	Fruit	Dessert	Fruit	Liégeois chocolat

Lundi 30	
Entrée 	Carottes râpées
Plat 	<u>Parmentier de canard</u>
Légumes 	Salade
Fromage 	
Dessert 	Flan vanille