




MENUS MAI 2021

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Pont de l'Ascension
Entrée 	Salade d'avocats	Betteraves	Brocolis vinaigrette	<u>Charcuterie</u>	Salade surimi maïs soja	Carottes râpées	
Plat 	Escalope de poulet	Couscous sans viande	Hachis Parmentier	Steak de thon	Cordon bleu	<u>Bœuf</u>	
Légumes 	Côtes de blettes		Salade	Riz d'or	Petits pois Salade	Pommes de terre frites	
Fromage 		Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert 	Fromage blanc	Fruit	Yaourt	Fruit	Crème vanille	Fruit	

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) Bœuf et steaks hachés (GAEC Ouvrard le Boireau Ardelay)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28	Lundi 31
Entrée 	Salade de riz	Radis	Salade de perles	Carottes râpées	Entrée chaude	Salade soja surimi maïs	Betteraves	Salade de <u>gésiers</u>
Plat 	Dos de colin	<u>Rôti de bœuf bio du Boireau</u>	<u>Filet de poulet</u>	Gratin de pommes de terre	Pâtes à la bolognaise	<u>Jambon grillé</u>	Pavé de saumon	<u>Rôti de dinde</u>
Légumes 	Ratatouille	Haricots verts	Choux de Bruxelles Salade	Champignons Salade	Salade	Haricots de Vendée Salade	Poireaux Carottes	Petits pois Carottes
Fromage 	Fromage	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage
Dessert 	Fruit	Fruit cuit	Pâtisserie	Fruit	Crème brûlée	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit