










MENUS Octobre 2021

				Vendredi 1er	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée 				Carottes râpées	Céleri rémoulade	Betteraves	Radis	Salade de riz
Plat 				Hachis Parmentier	Couscous	<u>Jambon grillé</u>	<u>Filet de poulet</u>	Dos de colin
Légumes 				Salade	Légumes	Moquette de Vendée Salade	Pommes rissolées Salade	Poireaux Carottes
Fromage 					Fromage		Fromage	
Dessert 				Fromage blanc	Fruit	Yaourt	Fruit	Flan

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

Rouge : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie, Ouest Frais) – Viande bio : GAEC Ouvrard Le Boireau

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée 	Salade de perles	Salade de chou	Concombre à la crème	Carottes râpées	Chou-fleur en salade	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles	Salade maïs soja surimis
Plat 	<u>Paupiette de veau</u>	<u>Joue de porc</u>	Pavé de saumon	Cordon bleu	Filet de merlu	<u>Omelette</u>	<u>Filet de poulet</u>	Hachis Parmentier
Légumes 	Choux de Bruxelles	Pommes de terre et carottes	Riz d'or	Petits pois Salade	Semoule	Coquillettes	Ratatouille Salade	Salade
Fromage 		Fromage		Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert 	Crème anglaise	Fruit	Crème brûlée	Fruit	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Fromage blanc