











MENUS Novembre 2021

	Lundi 8	Mardi 9	11 Novembre Férié	Vendredi 12	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19	
Entrée 	Salade d'avocat riz œuf	<u>Charcuterie</u>			Entrée chaude	Salade de perles	Salade de pommes de terre	Betteraves	Brocolis en vinaigrette
Plat 	Cœur de merlu	<u>Rôti de bœuf bio du Boireau</u>			<u>Rôti de porc</u>	Cordon bleu	<u>Filet de poulet</u>	<u>Navarin</u>	<u>Couscous</u>
Légumes 	Poêlée de légumes	Pommes rissolées salade			Haricots verts	Petits pois	Ratatouille	Riz pilaf	<u>Légumes</u>
Fromage 		Fromage				Fromage			Fromage
Dessert 	Yaourt	Fruit			Mousse au chocolat	Fruit	Crème anglaise	Pâtisserie	Fruit

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 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30
Entrée 	Céleri rémoulade	Salade maïs surimi soja	Chou-fleur vinaigrette	Salade d'endives	Salade de <u>gésiers</u>	Salade de lentilles
Plat 	Steak de thon	<u>Steak haché</u>	Gratin de pommes de terre	<u>Saucisse</u>	Pâtes à la bolognaise	Filet de colin
Légumes 	Riz d'or	Pâtes bio Salade	Champignons salade	Mogette de Vendée Salade	Salade	Poireaux Carottes
Fromage 		Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert 	Fromage blanc	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit	Crème brûlée