










MENUS Décembre 2021

			Jeudi 2	Vendredi 3	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée 			Salade de perles	Carottes râpées	Potage	Brocolis vinaigrette	Betteraves	<u>Charcuterie</u>
Plat 			<u>Joue de porc</u>	Couscous végétarien	Dos de merlu	<u>Bourguignon bio du Boireau</u>	Gratin de pommes de terre	<u>Filet de poulet</u>
Légumes 			Gratin de chou-fleur Salade	Salade	Epinards	Coquillettes bio	Champignons Salade	Choux de Bruxelles
Fromage 				Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert 			Pâtisserie	Fruit	Fruit	Activia vanille	Fruit	Crème renversée

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 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée 	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Salade riz thon <u>œuf</u>	<u>Mousson de canard</u>
Plat 	Moussaka	Omelette Pâtes	Cordon bleu	<u>Filet mignon de porc</u> sauce aux cèpes
Légumes 	Salade	Salade	Poireaux carottes Salade	Gratin dauphinois
Fromage 		Fromage		
Dessert 	Crème anglaise	Fruit	Yaourt	Père Noël

