











MENUS FÉVRIER 2022

		Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée 		Entrée chaude	Salade de lentilles	Carottes râpées	Taboulé	Chou-fleur	Céleri rémoulade	Salade de perles
Plat 		Dos de colin	<u>Saucisse</u>	<u>Rôti de bœuf bio du Boireau</u>	<u>Filet de poulet</u>	<u>Joue de porc</u>	Gratin de pommes de terre	Filet de merlu
Légumes 		Emincé de poireaux	Moquette de Vendée Salade	Pommes rissolées Salade	Ratatouille	Riz pilaf	Champignons salade	Poêlée de légumes
Fromage 			Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert 		Fromage blanc	Fruit	Mousse au chocolat	Yaourt	Fruit	Fruit	Mousse

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 28
Entrée 	Macédoine de légumes
Plat 	<u>Omelette</u>
Légumes 	Coquillettes
Fromage 	Fromage
Dessert 	Fruit

