






MENUS AVRIL 2023

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée 	Betteraves	Salade vendéenne	<u>Charcuterie</u>		Lundi de Pâques Férial	Carottes râpées	Radis Beurre	Salade de surimi
Plat 	Coquillettes à la Bolognaise	<u>Mignon de porc</u>	Dos de colin	Bol de riz		<u>Aiguillettes de poulet</u>	<u>Emincé de bavette sauce tomate</u>	<u>Filet de porc mariné au miel</u>
Légumes 		Choux de Bruxelles Salade	Carottes Poireaux			Pommes rissolées Salade	Coquillettes Salade	Haricots verts
Fromage 		Fromage		Fromage		Fromage		
Dessert 	Yaourt à boire	Fruit	Yaourt	Pomme		Fruit	Dessert	Crème anglaise Cha-cha

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 Ardelay

Les menus peuvent changer selon les livraisons.