










MENU SEPTEMBRE 2017

	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée 	Betteraves	Salade pommes de terre et maquereau	Carottes râpées	Salade de gésiers	Melon	Salade de lentilles	Salade de choux	Taboulé
Plat 	Dos de merlu	Escalope de poulet	Saucisse	Sauté de veau	Hachis Parmentier	Steak de thon	Omelette	Filet de dinde
Légumes 	Epinards	Ratatouille	Mogette	Riz pilaf	Salade	Courgettes Carottes	Pâtes	Céleri en cubes
Fromage 		Fromage		Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert 	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair à la vanille	Compote	Yaourt	Fruit	Fruit	Crème brûlée

Vert : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : GAEC Jeannière frères, ...).

Rouge : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie, Prodirest-La Roche sur Yon)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée 	Salade de riz	Radis	Salade de pâtes	Rillettes de thon	Tomates en salade	Entrée chaude	Céleri rémoulade	Carottes râpées
Plat 	Dos de colin	Jambon grillé	Cordon bleu	Steak haché	Escalope de dinde	Rôti de bœuf	Joue de porc	Pâtes à la carbonara
Légumes 	Poêlée de légumes	Petits pois	Carottes Poireaux	Duo de haricots	Pommes noisettes	Cotes de blettes	Poêlée lyonnaise	
Fromage 	Fromage		Fromage		Fromage			Fromage
Dessert 	Fruit	Entremets cacao	Fruit	Yaourt	Fruit	Fromage blanc (P. Vieille)	Glace	Fruit