











MENU Octobre 2017

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée 	Salade de blé	Radis/Beurre	Salade de tomates	Carottes râpées	<u>Charcuterie</u>	Macédoine de légumes	Concombre à la crème	Céleri rémoulade
Plat 	<u>Filet de poulet</u>	Rôti de bœuf du Boireau	<u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>Rôti de porc</u>	Filet de merlu	<u>Filet de dinde</u>	Hachis Parmentier	Lasagnes
Légumes 	Ratatouille	Purée de Vitelotte	Flageolets	Gratin de chou-fleur	Riz d'or	Duo de haricots	Salade	Salade
Fromage 		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert 	Petit Nova aux fruits	Fruit cuit	Fruit	Fruit	Fruit	Yaourt bio	Fruit	Yaourt

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 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée 	Salade surimi Maïs Soja	Salade de perles	Betteraves	Salade de choux
Plat 	Steak haché du Boireau	Dos de colin	Cordon bleu	Gratin de pommes de terre
Légumes 	Haricots de Vendée	Carottes Poireaux	Petits pois	Champignons Lardons Salade
Fromage 	Fromage		Fromage	
Dessert 	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Dessert