











MENU Novembre 2017

	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée 	Chou-fleur en salade	Salade d' endives	Entrée chaude	Betteraves	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	Salade maïs lardons thon
Plat 	Paupiette de veau	Escalope de poulet	Filet de merlu	Steak haché	Saucisses	Dos de colin sauce hollandaise	Rôti de bœuf bio (du Boireau)	Cordon bleu
Légumes 	Ratatouille	Riz basmati Lentilles corail	Poêlée de légumes	Pommes de terre	Flageolets Salade	Riz	Haricots verts et beurre Salade	Petits pois
Fromage 		Fromage	Fromage	Fromage		Fromage		Fromage
Dessert 	Liégeois	Fruit	Fruit	Compote	Flan cacao	Fruit	Yaourt vanille bio	Fruit

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 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30
Entrée 	Salade d' épeautre	Salade de choux	Charcuterie	Salade de gésiers	Taboulé	Chou-fleur en salade	Salade de pâtes
Plat 	Petit brin de veau	Pâtes à la bolognaise	Pavé de saumon	Œufs florentine	Filet de merlu	Escalope de dinde	Jambon grillé
Légumes 	Choux de Bruxelles		Carottes Poireaux		Poêlée de légumes	Gnocchis de pommes de terre	Céleri en cubes
Fromage 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage		Fromage
Dessert 	Fruit cuit (poire choco)	Fruits au sirop	Danette	Fruit	Fruit	Danonino	Fruit