






MENU Décembre 2017

				Vendredi 1 ^{er}	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée 				Betteraves	Céleri rémoulade	Salade d'épeautre bio	Potage	Salade d'endive
Plat 				<u>Steak haché</u>	Cordon bleu	<u>Joue de porc</u>	Thon	<u>Boulettes d'agneau</u>
Légumes 				Mogettes de Vendée	Petits pois	Carottes Poireau	Riz d'or	Couscous
Fromage 					Fromage			Fromage
Dessert 				Crème brûlée	Fruit	Fromage blanc (P. Vieille)	Yaourt Activia	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) Bœuf et steaks hachés (GAEC Ouvrard le Boireau Ardelay)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée 	Salade maïs soja surimi	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Salade de lentilles	Potage	Chou-fleur vinaigrette	Salade de perles	Rillettes de thon
Plat 	Rôti de bœuf bio du Boireau	<u>Escalope de poulet</u>	Gratin de pommes de terre Lardons	Dos de colin	<u>Saucisse</u>	<u>Emincé de bœuf</u> sauce tomate	<u>Filet de dinde</u>	Parmentier de <u>canard</u>
Légumes 	Haricots verts	Choux de Bruxelles	Champignons Salade	Epinards	Flageolets	Coquillettes	Céleri en cubes	Salade
Fromage 		Fromage		Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert 	Glace	Fruit	Yaourt	Fruit	Fruit	Danonino à boire	Fruits au sirop	Bûche glacée