






Menu de Janvier 2018

	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée 	Taboulé	Salade d' endives	Salade de riz	Betteraves	Potage	Salade de Vendée	Salade de perles	Salade soja surimi
Plat 	<u>Filet de poulet</u>	<u>Saucisse</u>	Cordon bleu	Hachis Parmentier	Filet de merlu	<u>Filet de dinde</u>	<u>Sauté de veau</u>	<u>Steak haché du Boireau</u>
Légumes 	Ratatouille Scorsonères	Haricots de Vendée	Petits pois	Salade	Riz d'or	Céleri	Navets Carottes	Pommes de terre au four
Fromage 		Fromage		Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert 	Galette des rois Crème anglaise	Fruit	Yaourt	Fruit	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Fruits au sirop

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, Prodirect-La Roche sur Yon) *Les menus peuvent changer selon les livraisons.*

	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30
Entrée 	Carottes râpées	Chou-fleur	Entrée chaude	Salade de pâtes	Betteraves	Salade d'épeautre bio
Plat 	<u>Jambon grillé</u>	<u>Escalope de poulet</u>	Pavé de saumon	<u>Rôti de bœuf</u>	Colin	<u>Filet de dinde</u>
Légumes 	Purée de vitelotte	Riz basmati Lentilles corail	Poêlée de légumes	Haricots verts	Epinards	Choux de Bruxelles
Fromage 		Fromage	Fromage			
Dessert 	Panna Cotta	Fruit	Fruit	Fromage blanc (P. Vieille)	Entremets vanille	Pâtisserie