






## MENU MARS 2018

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
<b>Entrée</b> 	<b>Betteraves</b>	<u>Charcuterie</u>	Salade de perles	<b>Carottes râpées</b>	Salade de riz	<b>Salade d'endives</b>	<b>Salade de pommes de terre</b>	Salade thon maïs <u>lardons</u>
<b>Plat</b> 	Colin	<u>Filet de poulet</u>	<u>Rôti de bœuf</u>	<u>Saucisse</u>	<u>Filet de dinde</u>	Boulettes d'agneau	Filet de merlu	Pâtes à la bolognaise
<b>Légumes</b> 	Riz d'or	Ratatouille	Haricots verts	<b>Mogettes de Vendée</b>	Choux de Bruxelles	Couscous	Epinards	<b>Salade</b>
<b>Fromage</b> 		Fromage	Fromage		Fromage			Fromage
<b>Dessert</b> 	Entremets vanille	Fruit	Fruit	Mousse	Fruit	<b>Fromage blanc</b> (P. Vieille)	Crème brûlée	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, Prodirect-La Roche sur Yon)

*Les menus peuvent changer selon les livraisons.*

	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
<b>Entrée</b> 	Macédoine	Salade de lentilles	<b>Céleri rémoulade</b>	Bol de riz Fromage Pomme
<b>Plat</b> 	<u>Steak haché</u>	<u>Filet de poulet</u>	<u>Jambon grillé</u>	
<b>Légumes</b> 	Côtes de blettes	<b>Navets Carottes</b>	Flageolets	
<b>Fromage</b> 	Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b> 	Compote	Liégeois	Fruit	