






MENU AVRIL 2018

		Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée 	Lundi de Pâques Férié	Salade de perles	Betteraves	Carottes râpées	Salade de riz	Macédoine de légumes	Radis Beurre	Entrée chaude
Plat 		Cordon bleu	Steak de thon	Lasagnes	<u>Filet de poulet</u>	<u>Bavette</u> sauce tomate	<u>Saucisse</u>	Merlu
Légumes 		Petits pois	Blé	Salade	Ratatouille	Coquillettes	Haricots de Vendée	Poireaux Carottes
Fromage 		Fromage	Fromage			Fromage		Fromage
Dessert 		Fruit	Compote	Yaourt à boire	Danette	Fruit	Petit Nova	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, Prodiwest-La Roche sur Yon)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24
Entrée 	Carottes râpées	Salade d'endives	Taboulé	Céleri rave	Surimi Soja Maïs	Salade de pâtes
Plat 	Petit brin de veau	<u>Filet de dinde</u>	Colin	<u>Rôti de bœuf</u>	<u>Jambon grillé</u>	Paupiette de veau
Légumes 	Choux de Bruxelles	Riz basmati Lentilles corail	Epinards	Pommes de terre	Purée de Vitelotte	Haricots verts
Fromage 	Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert 	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Yaourt	Fruit	Crème anglaise