






MENUS Octobre 2018

	Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée 	Betteraves	Salade soja Maïs Surimi	Carottes râpées	Mini pizza	Charcuterie	Salade de tomates	Concombre à la crème	Radis Beurre
Plat 	Merlu	Bavette	Hachis Parmentier	Rôti de porc	Rôti de dinde	Joue de porc	Steak haché	Thon
Légumes 	Ebly	Coquillettes	Salade	Haricots verts	Choux de Bruxelles	Pommes de terre Carottes	Haricots de Vendée Salade	Riz d'or
Fromage 		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert 	Yaourt	Fruit	Compote	Fruit	Fruit	Poire au chocolat	Crème dessert	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, Prodiwest-La Roche sur Yon)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée 	Salade de lentilles	Carottes râpées	Salade de choux	Salade de pommes de terre
Plat 	Filet de poulet	Lasagnes	Dos de colin	Cordon bleu
Légumes 	Céleri en cubes	Salade	Poêlée de légumes	Petits pois Salade
Fromage 			Fromage	
Dessert 	Mousse au chocolat	Yaourt	Fruit	Crème anglaise