

MENU Décembre 2018

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée 	Salade de perles	Salade d'endives	Céleri rémoulade	Taboulé	<u>Charcuterie</u>	Potage	Betteraves	Salade de chou
Plat 	<u>Petit brin de veau</u>	<u>Omelette</u>	Thon	<u>Filet de poulet</u>	Dos de colin	<u>Saucisse</u>	<u>Steak haché</u>	Pâtes à la bolognaise
Légumes 	Choux de Bruxelles	Coquillettes sauce tomate	Riz d'or	Haricots verts et beurre	Epinards	Moquette de Vendée	Purée de Vitelotte	Salade
Fromage 		Fromage		Fromage	Fromage			Fromage
Dessert 	Fromage blanc	Fruit	Flan	Compote	Fruit	Crème dessert	Mousse	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 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée 	Carottes râpées	Chou-fleur	Taboulé	
Plat 	Cordon bleu	Gratin de pommes de terre	Filet de merlu	Menu
Légumes 	Petits pois	<u>Lardons</u> Champignons salade	Carottes Poireau	De
Fromage 	Fromage		Fromage	Noël
Dessert 	Fruit	Yaourt	Dessert	