










Menu de Janvier 2019

	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée 	Salade de pâtes	Potage	Salade de lentilles	Betteraves	Friand	Salade d'endives	Céleri rémoulade	Salade d'épeautre bio
Plat 	<u>Filet de poulet</u>	Dos de colin	<u>Joue de porc</u>	<u>Navarin</u>	<u>Steak haché du Boireau</u>	Pavé de saumon	Gratin de Pommes de terre	<u>Filet de dinde</u>
Légumes 	Haricots verts	Ebly	Céleri en cubes	Riz pilaf	Flageolets	Riz d'or	Champignons Lardons Salade	Navets Carottes
Fromage 		Fromage	Fromage		Fromage			Fromage
Dessert 	Crème anglaise Galette des rois	Fruit	Fruit	Liégeois	Fruit	Pâtisserie	Flan vanille	Poire au chocolat

Vert : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : GAEC Jeannièrre 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 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 30
Entrée 	<u>Charcuterie</u>	Salade de <u>gésiers</u>	Potage	Carottes râpées	Salade de perles	Betteraves	Salade de pommes de terre
Plat 	Filet de merlu	<u>Rôti de bœuf</u>	<u>Mignon de porc</u>	Hachis Parmentier	<u>Filet de poulet</u>	Dos de colin sauce safran	<u>Rôti de bœuf du Boireau</u>
Légumes 	Poêlée de légumes	Céleri en cubes	Gratin de chou-fleur	Salade	Choux de Bruxelles	Semoule	Haricots verts et beurre
Fromage 		Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert 	Fromage blanc	Crème anglaise	Fruit	Yaourt	Crème brûlée	Poire chocolat	Fruit