










MENU FÉVRIER 2019

				Vendredi 1 ^{er}	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée 				Céleri rémoulade	Potage	Carottes râpées	Betteraves	Salade d'épeautre bio
Plat 				Saucisse	Filet de merlu	Pâtes à la bolognaise	Bœuf	Petit brin de veau
Légumes 				Haricots de Vendée Salade	Poêlée de légumes	Salade	Couscous	Ratatouille
Fromage 						Fromage	Fromage	
Dessert 				Crêpes	Crème dessert vanille	Fruit	Compote	Mousse

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 25	Mardi 26	Jeudi 28	
Entrée 					Salade de perles	Betteraves	Entrée chaude	
Plat 		Vacances d'hiver				Cordon bleu	Jambon grillé	Dos de colin
Légumes 						Petits pois salade	Flageolets	Poireaux Carottes
Fromage 						Fromage		Fromage
Dessert 					Fruits au sirop	Crème brûlée	Fruit	