






MENU AVRIL 2019

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5	<h1>Vacances de printemps</h1>
Entrée 	Salade de pâtes	Repas africain	Entrée chaude	Bol de riz	
Plat 	Dos de colin		<u>Steak haché</u>		
Légumes 	Poêlée de légumes		Haricots verts et beurre		
Fromage 	Fromage				
Dessert 	Fruit		Yaourt		

Vert : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : GAEC Jeannière frères, ...).

Rouge : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRQ-La Châtaigneraie, Prodirect-La Roche sur Yon)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

		Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30
Entrée 	Lundi de Pâques Férié	Betteraves	Salade <u>lardons</u> œuf fromage	Radis beurre	Carottes râpées	Salade d'endives
Plat 		Steak de thon	<u>Filet de poulet</u>	Lasagnes	<u>Hachis Parmentier</u>	<u>Joue de porc</u>
Légumes 		Riz d'or	Ratatouille	Salade	Salade	Poêlée campagnarde
Fromage 		Fromage	Fromage			Fromage
Dessert 		Compote	Fruit	Yaourt	Mousse	Fruit