






MENUS MAI 2019






			Jeudi 2	Vendredi 3	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée 			Macédoine de légumes	Chou-fleur vinaigrette	<u>Charcuterie</u>	Betteraves	Radis Beurre	Concombres à la crème
Plat 			<u>Jambon blanc</u>	<u>Filet de dinde</u>	Dos de merlu	<u>Saucisse</u>	<u>Rôti de bœuf</u>	<u>Petit brin de veau</u>
Légumes 			Chips	Haricots beurre	Ebly	Haricots de Vendée	Haricots verts	Purée de Vitelotte
Fromage 				Fromage	Fromage			Fromage
Dessert 			Pom'pote	Fruit	Fruit	Yaourt	Crème brûlée	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, Prodirect-La Roche sur Yon)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée 	Salade de perles	Salade œufs thon <u>lardons</u>	Salade de lentilles	Carottes râpées	Radis beurre	Salade vendéenne	Betteraves vinaigrette	Salade d'épeautre bio
Plat 	<u>Rôti de porc</u>	<u>Poulet</u>	Pavé de saumon	<u>Steak haché bio du Boireau</u>	Hachis Parmentier	Filet de merlu	<u>Sauté de veau</u>	Cordon bleu
Légumes 	Gratin de chou-fleur	Coquillettes	Petits légumes	Pommes rissolées	Salade	Poireaux Carottes	Riz pilaf	Petits pois
Fromage 	Fromage		Fromage				Fromage	
Dessert 	Compote	Pâtisserie	Fruit	Flan vanille	Mousse	Fromage blanc	Fruits sirop	Yaourt

	Lundi 27	Mardi 28
Entrée 	Entrée chaude	Salade surimi maïs soja
Plat 	Dos de colin	<u>Filet de poulet</u>
Légumes 	Poêlée de légumes	Riz thaï Lentilles corail
Fromage 	Fromage	
Dessert 	Fruit	Crème anglaise