






MENU SEPTEMBRE 2020






		Mardi 1 ^{er}	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée 		Macédoine de légumes	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Carottes râpées	Salade de riz	Radis beurre	Taboulé
Plat 		<u>Couscous de poulet</u>	<u>Saucisse</u>	Colin	<u>Lasagnes</u>	<u>Rôti de bœuf du Boireau bio</u>	<u>Filet de dinde</u>	<u>Œufs Florentine</u>
Légumes 			Mogettes de Vendée	Poêlée de légumes	Salade	Haricots verts	Purée de Vitelotte	
Fromage 		Fromage	Fromage			Fromage		Fromage
Dessert 		Fruit	Fruit cuit	Yaourt	Fromage blanc	Fruit	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)

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée 	<u>Charcuterie</u>	Chou-fleur en salade	Betteraves	Salade <u>surimi</u> maïs soja	Céleri rémoulade	Salade de tomates	Salade lardons fromage maïs	Carottes râpées
Plat 	Merlu	<u>Jambon grillé</u>	Gratin de pommes de terre	<u>Navarin</u>	Cordon bleu	<u>Joue de porc</u>	<u>Steak haché</u>	Couscous végétarien
Légumes 	Ebly	Flageolets	Champignons salade	Riz pilaf	Petits pois Salade	Coquillettes	Choux de Bruxelles	
Fromage 		Fromage	Fromage			Fromage		Fromage
Dessert 	Flan vanille	Fruit	Fruits au sirop	Crème brûlée	Yaourt	Fruit	Pâtisserie	Fruit

	Lundi 28	Mardi 29
Entrée 	Radis beurre	Salade de blé
Plat 	Hachis Parmentier	Colin
Légumes 	Salade	Poireaux carottes
Fromage 		Fromage
Dessert 	Crème dessert	Fruit cuit