











## MENUS Décembre 2020

		Mardi 1 <sup>er</sup>	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
<b>Entrée</b> 		<u>Charcuterie</u>	Taboulé	Salade maïs <u>lardons</u> <u>fromage</u>	<u>Salade d'épeautre bio</u>	<u>Chou-fleur</u> vinaigrette	<u>Betteraves</u>	<u>Salade de pommes de terre</u>
<b>Plat</b> 		Steak haché	Dos de colin	Navarin d'agneau	<u>Rôti de bœuf du Boireau bio</u>	Couscous végétarien	<u>Omelette</u>	<u>Filet de poulet</u>
<b>Légumes</b> 		Ratatouille <u>Salade</u>	<u>Poireaux carottes</u>	Riz pilaf	Haricots verts et beurre		Coquillettes <u>Salade</u>	Choux de Bruxelles
<b>Fromage</b> 		Fromage				Fromage		Fromage
<b>Dessert</b> 		Fruit	Crème brûlée	Fromage blanc	<u>Yaourt bio</u>	Fruit	Yaourt	Fruit cuit

**Vert** : produits régionaux dont certains sont issus de l'agriculture biologique (fournisseurs : Au fil des saisons, ...).

**Rouge** : viande locale (fournisseurs : Achille Bertrand-Les Herbiers, SIRF-La Châtaigneraie, Prodiwest-La Roche sur Yon) Bœuf et steaks hachés (GAEC Ouvrard le Boireau Ardelay)

*Les menus peuvent changer selon les livraisons.*

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
<b>Entrée</b> 	<u>Carottes râpées</u>	Salade vendéenne	Salade de perles	<u>Mousson de canard</u>
<b>Plat</b> 	Emincé veggie	Filet de merlu	Cordon bleu	<u>Filet mignon de porc</u> sauce aux cèpes
<b>Légumes</b> 	Pâtes bio	Epinards	Petits pois <u>Salade</u>	Gratin dauphinois
<b>Fromage</b> 	Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b> 	Fruit	Crème anglaise	Fruit	Bûche de Noël

Joyeux Noël