





## Menus de Janvier 2021

	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Entrée</b> 	Salade de riz	<u>Charcuterie</u>	Salade de perles	<b>Betteraves</b>	Macédoine de légumes	<b>Céleri rémoulade</b>	Potage	Salade de pâtes
<b>Plat</b> 	<u>Filet de poulet</u>	Dos de colin	<u>Rôti de bœuf</u>	Couscous végétarien	Lasagnes aux légumes	<u>Saucisse</u>	Filet de merlu	<u>Rôti de dinde</u>
<b>Légumes</b> 	Choux de Bruxelles	Poêlée de légumes	Haricots verts <b>Salade</b>		<b>Salade</b>	Flageolets	<b>Poireaux Carottes</b>	Petits pois
<b>Fromage</b> 		Fromage		Fromage	Fromage			Fromage
<b>Dessert</b> 	Flan chocolat	Fruit	Galette des rois	Fruit	Fruit	Fromage blanc	Crème brûlée	Fruit

**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, Prodirect-La Roche sur Yon) Bœuf et steaks hachés (GAEC Ouvrard le Boireau Ardelay)

*Les menus peuvent changer selon les livraisons.*

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Entrée</b> 	Salade soja surimi maïs	<b>Carottes râpées</b>	Œuf dur	<b>Chou-fleur</b>	Salade de <u>gésiers</u>	Entrée chaude	<b>Betteraves</b>	<b>Carottes râpées</b>
<b>Plat</b> 	<u>Paupiette de veau</u>	Pâtes à la <u>bolognaise</u>	<u>Steak haché</u>	Gratin de <b>pommes de terre</b>	Cordon bleu	<u>Jambon grillé</u>	<u>Omelette</u>	<u>Filet de poulet</u>
<b>Légumes</b> 	Ratatouille <b>Salade</b>	<b>Salade</b>	Haricots verts et beurre	<b>Champignons salade</b>	Petits pois	<b>Mogette de Vendée Salade</b>	Coquillettes	Pommes rissolées
<b>Fromage</b> 	Fromage			Fromage	Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b> 	Fruit	Pâtisserie	Yaourt	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Crème renversée