











MENUS FÉVRIER 2021

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée 	Salade de pâtes	Salade surimi taboulé	Salade thon <u>lardons</u> fromage	Betteraves	Céleri rémoulade	<u>Charcuterie</u>	Salade de lentilles	Entrée chaude
Plat 	Dos de colin	<u>Rôti de bœuf bio du Boireau</u>	<u>Saucisse</u>	<u>Œufs</u> florentine	Couscous végétarien	Hachis Parmentier	<u>Filet de poulet</u>	Merlu
Légumes 	Ratatouille	Haricots verts Salade	Moquette de Vendée Salade			Salade	Choux de Bruxelles	Carottes Poireaux
Fromage 	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert 	Fruit	Crème anglaise ½ beignet	Fruit cuit	Fruit	Fruit	Fromage blanc	Fruit	Mousse au chocolat

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 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée 	Salade de perles	Betteraves	Chou-fleur	Carottes râpées
Plat 	<u>Steak haché</u>	Steak de thon	Gratin de pommes de terre	<u>Joue de porc</u>
Légumes 	Haricots beurre Salade	Riz d'or	Champignons salade	Coquillettes salade
Fromage 	Fromage		Fromage	
Dessert 	Fruit	Pâtisserie	Fruit	Crème renversée

VACANCES
D'HIVER