






MENUS MARS 2021

	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée 	Salade de perles	Betteraves	Carottes râpées	Pommes de terre en salade	Salade de riz	Salade soja surimi maïs	Salade avocat thon	Chou-fleur
Plat 	Dos de colin	Couscous végétarien	<u>Navarin d'agneau</u>	<u>Filet de poulet</u>	Cordon bleu	<u>Rôti de bœuf</u>	<u>Omelette coquillettes</u>	<u>Saucisse de Toulouse</u>
Légumes 	Poêlée de légumes	Salade	Riz pilaf	Ratatouille	Petits pois carottes	Pommes de terre frites Salade		Flageolets Salade
Fromage 		Fromage				Fromage	Fromage	
Dessert 	Crème brûlée	Fruit	Yaourt	Pâtisserie	Liégeois café	Fruit	Fruit	Flan vanille

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

Les menus peuvent changer selon les livraisons.

	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30
Entrée 	Salade fromage lardons maïs	Entrée chaude	Céleri rémoulade	Taboulé	Carottes râpées	<u>Charcuterie</u>
Plat 	<u>Filet de poulet</u>	Filet de merlu	Gratin de pommes de terre	<u>Steak haché</u>	Pâtes à la bolognaise	Pavé de saumon
Légumes 	Riz Basmati Lentilles corail	Carottes poireaux	Champignons salade	Haricots beurre Salade	Salade	Semoule
Fromage 		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert 	Fromage blanc	Fruit	Fruit	Compote	Fruit	Crème dessert