











## Menus de février 2018

	<i>Lundi</i> 5 février 2018	<i>Mardi</i> 6 février 2018	<i>Mercredi</i> 7 février 2018	<i>Jeudi</i> 8 février 2018	<i>Vendredi</i> 9 février 2018
Entrée	 Salade d'endives mimolette	Salade pommes de terre, œuf et maïs		Macédoine de légumes vinaigrette	Crêpe jambon fromage
Plat principal	 Donuts poulet fromage	 Sauté de porc à la tomate		 Paleron de bœuf braisé	Pavé de lieu crème ciboulette*
Garniture	Frites	Haricots verts		 Pommes vapeur	Gratin de choux fleur et pommes de terre
Produit Laitier		 Camembert		Entremets caramel	
Dessert	Compote pommes banane	Fruits de saison*		Sablé de Retz	 Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> 12 février 2018	<i>Mardi</i> 13 février 2018	<i>Mercredi</i> 14 février 2018	<i>Jeudi</i> 15 février 2018	<i>Vendredi</i> 16 février 2018
Entrée	 Carottes râpées	Pizza fromage		 Potage de légumes	Salade de blé, emmental et maïs
Plat principal	 Jambon grillé	 Suprême de poulet à l'estragon		 Emincé de bœuf aux herbes	Blanquette de poissons*
Garniture	 Lingots de Vendée	Ratatouille		Riz créole	Carottes rondelles
Produit Laitier	Yaourt nature sucré			Saint Nectaire	
Dessert	Abricots au sirop	 Fruits de saison*		Fruits de saison*	 Fruits de saison*


### Menu végétarien

	<i>Lundi</i> 19 février 2018	<i>Mardi</i> 20 février 2018	<i>Mercredi</i> 21 février 2018	<i>Jeudi</i> 22 février 2018	<i>Vendredi</i> 23 février 2018
Entrée	 Salade de mâche et croûtons	Taboulé		 Betteraves vinaigrette et tofu	 Potage de légumes
Plat principal	 Sauté de pintade et champignons	 Rôti de porc au jus		Steak de soja à la tomate	Pavé de saumon à l'oseille*
Garniture	Carottes petits pois	Haricots beurre à l'ail		Pâtes au beurre	Riz pilaf
Produit Laitier		Fromage blanc			Emmental
Dessert	Beignet framboise	 Fruits de saison*		 Fruits de saison*	Compote de pêches

\* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

\* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

\* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises 

Produit issu de l'agriculture Biologique 