

Menu du 04 au 08 Septembre 2023

Tous les menus sont proposés et réalisés sur place par l'équipe de cuisine.

Lundi 04 SEPTEMBRE	Entrées Melon / Salade de maïs tomates Plats Brochette marinée / Cuisse de poulet rôtie / Poisson frais du jour Légumes Pommes de terre persillées BIO / Riz safrané Produit laitier Dessert Yaourt aux fruits BIO Fruits
Mardi 05 SEPTEMBRE	Entrées Pommes de terre du p'tit bouchon BIO / Salade Marco Polo / Salade safari Plats Côte de porc grillée / Longe de porc sauce moutarde / Poisson frais du jour Légumes Carottes braisées BIO / Haricots verts persillés BIO Produit laitier Dessert Fruits de saison Fruits
Jeudi 07 SEPTEMBRE	Entrées Salade de mâche chèvre et croûtons / Salade au gouda / Risoni à la mozzarella Plats Poisson du jour à la crème d'orange / Filet meunière Légumes Gratin portugais BIO / Poêlée de légumes BIO / PV : Clafoutis de légumes BIO Produit laitier Dessert Gâteau au chocolat maison Fruits
Vendredi 08 SEPTEMBRE	Entrées Chiffonnade breakfast / Concombres BIO au yaourt / Chiffonnade gourmande Plats Veau à l'estragon / Filet de dinde forestière / Poisson frais du jour Légumes Frites / Salade verte Produit laitier Dessert Fruits de saison Fruits

Menus élaborés selon un plan alimentaire conforme à la recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007. (N° J5-07 du 4/05/2007) en collaboration avec la diététicienne du Conseil Départemental de la Vendée

La Gestionnaire

Fanny COURTIAU

Le principal

Fabrice ORDONNEAU