






# MENU · SEPTEMBRE 2024

BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE / LA CHAPELLE-HERMIER / LES ACHARDS ( QUARTIER LA CHAPELLE )  
MARTINET / NIEUL-LE-DOLENT / STE-FLAIVE-DES-LOUPS / ST-JULIEN-DES-LANDES

	Du 02 au 06 septembre	Du 09 au 13 septembre	Du 16 au 20 septembre	Du 23 au 27 septembre	
<b>LUNDI</b>	Melon Chuck de poulet Pommes noisettes Yaourt rhubarbe fermier	Lentilles et tomates cerises Boulettes tomate / basilic Ratatouille Fromage Pastèque	Rillettes de sardines Pâtes bolognaise Fromage Prune	Tortis 3 couleurs au thon Emincé de poulet mariné Salsifis Fromage Banane	 Viande origine France
<b>MARDI</b>	Betteraves Spaghetti sauce tomates aux lentilles Fromage Nectarine	Concombres à la crème Boeuf bourguignon Tortis Yaourt aromatisé	Friand fromage Blanquette de dinde carottes champignons Salade Yaourt citron fermier	Pamplemousse Hachis parmentier Salade verte Yaourts fruits mixés	 Agriculture biologique
<b>MERCREDI</b>	Tartine de chèvre chaud au miel Gratin provençal aux courgettes Fraises au sucre	Taboulé Filet mignon de porc Carottes Vichy Yaourt vanille fermier Banane	Tomates mozza Oeufs durs sauce aurore Semoule Eclair chocolat	Macédoine de légumes Poisson meunière Purée de légumes Fromage raisin	 Local
<b>JEUDI</b>	Carottes râpées Sauté de porc curry /coco Riz basmati Fromage blanc sucré	Mâche mimolette pommes Saumon sauce oseille Pdt vapeur Glace	Piémontaise maison Poisson frais Brocolis Fromage Pomme	Chou chinois au fromage Chipolatas Mogettes de Vendée Mousse au chocolat	 Végétarien
<b> VENDREDI</b>	Radis beurre Poissons frais Epinards à la crème Semoule au lait cacao	Perles de blé au chorizo Sauté de poulet marengo Haricots verts Verre de lait Fruit de saison	Melon Rougail saucisses Riz Thaï Crème dessert vanille	Céleri rémoulade Chili aux légumineuses Riz Fromage blanc coulis fruits rouges	 Contient du porc

Menu produit par les chefs de la Communauté de Communes du Pays des Achards