



## Menus de février 2018

## Restaurant Boissière de Montaigu

	<i>Lundi</i> <i>5 février 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>6 février 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>7 février 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>8 février 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>9 février 2018</i>
<i>Entrée</i>	Salade d'endives mimolette	Salade pommes de terre, œuf et maïs	Sardines à l'huile	Macédoine de légumes vinaigrette	Potage de légumes
<i>Plat principal</i>	 Donuts poulet fromage	 Sauté de porc à la tomate	 Blanquette de dinde	 Paleron de bœuf braisé	Pavé de lieu crème ciboulette* Gratin de choux fleur et pommes de terre
<i>Garniture</i>	Frites	Haricots verts	Epinards à la béchamel	Pommes vapeur	
<i>Produit Laitier</i>				Entremets caramel	
<i>Dessert</i>	Compote pommes bananes	Fruits de saison*	Crêpes au sucre		Fruits de saison*

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

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

En raison des animations du CPIE, l'APC se réserve le droit de modifier vos menus

\* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(moules, 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

\*Chaque semaine, un produit laitier vous sera proposé

Viandes françaises

