

Semaine du 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Salade verte*, Edam et Gouda	Chou* à la Hongroise	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i> Salade verte*	<i>Bœuf façon Thai</i> <i>Légumes du Chef</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Mélange Campagnard</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Boullgour aux petits légumes</i> <i>Brocolis</i>
DESSERT	Fruit frais* du verger	Semoule au lait	Flan Pâtissier	Fruit frais*	Flan nappé à la vanille

Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	Carottes* et chou râpés	Salade d'agrumes	Jambon et cornichons	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> Haricots verts à l'ail	<i>Sot-l'y-laisse de dinde</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Purée</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais*	Mousse bicolore / au chocolat	Eclair au chocolat	Mousseline aux fruits



Produits locaux

Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
 A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
 A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio

