

## Semaine du 27 au 31 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante	Riz au thon tomate	Céleri* aux pommes	Duo de râpés*	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Jambalaya</i>  <i>Riz</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i>  <i>Haricots blancs</i>	<i>Dos de colin Meunière</i>  Carottes Vichy
DESSERT	Fruit frais*	Crème à la vanille	Fruit frais*	Gélifiés au chocolat	Muffin aux pépites

## Semaine du 03 au 07 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes* râpées vinaigrette	Endives*, jambon et œuf	Betteraves vinaigrette	Concombre Bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au curry</i>  <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i>  Salade verte*	<i>Rôti de veau Forestier</i>  <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Couscous</i>  <i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i>  <i>Gratin d'épinards et pommes de terre</i>
DESSERT	Fruit frais* du verger	Fromage blanc aux Spéculoos	Riz au lait	Fruit frais*	Roulé à la confiture



### 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

