

Semaine du 24 au 30 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates* au fromage à l'huile d'olive	Friand au fromage	Macédoine de légumes	Duo de melon*	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Dos de colin à l'oseille</i> <i>Gratin Breton</i>	<i>Quiche Lorraine</i> <i>Salade verte*</i>	<i>Paëlla</i>	
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais* du Verger	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat	

Semaine du 1er au 07 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
HORS D'ŒUVRE		Concombre* vinaigrette	Carottes* râpées vinaigrette	Salade de blé	Pastèque*
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Paupiette de veau à la Dijonnaise</i> <i>Purée</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Bouलगour</i>	<i>Rôti de porc Orloff</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Ratatouille</i>
DESSERT		Fruit frais*	Compote	Fromage blanc aux Spéculoos	Brownie



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

