

## Semaine du 08 au 14 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Radis* au beurre	Riz au thon	Salade Cavaillon*
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Cordon bleu</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Dos de colin rôti</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i>  <i>Carottes Vichy</i>	<i>Tajine de poulet aux fruits secs</i>  <i>Semoule</i> <i>Légumes du tajine</i>
DESSERT		Fruit frais*	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits local	Muffin aux pépites

## Semaine du 15 au 21 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes* râpées	Concombre* Bulgare	Salade de tomates* Mimosa	Melon*	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé</i>  <i>Purée</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i>  <i>Riz</i> <i>Légumes du rougail</i>	<i>Poulet rôti</i>  <i>Pommes rissolées</i>	<i>Poisson du jour</i>  <i>Gratin de courgettes</i>
DESSERT	Fruit frais*	Beignet	Poire Liégeoise	Milk shake à la banane et aux fruits rouges	Fruit frais* du Verger



### 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

