

Semaine du 22 au 28 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CLSH VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Tomates* vinaigrette	☀ Râpé de courgettes* au curry	☀ Salade* verte, Edam et Gouda		🌱 Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i>  <i>Lentilles au jus</i>	<i>Poisson pané au citron / Meunière</i>  🌱 <i>Pommes vapeur</i>	<i>Longe de porc marinée</i>  <i>Jeunes carottes</i>		<i>Boulettes de bœuf à la Provençale</i>  <i>Poêlée du Chef</i>
DESSERT	☀ Fruit frais*	☀ Fruit frais*	Tarte aux pommes		Riz au lait au caramel

Semaine du 29 mai au 04 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	☀ Melon*	Pique-nique ☀ Radis* et beurre	Taboulé	☀ Concombre* et fromage de brebis / sauce soja
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Rôti de bœuf froid</i>  <i>Chips</i>	<i>Fondant de porc au miel</i> 🌱  <i>Frites</i>	<i>Parmentier de poisson</i>  ☀ <i>Salade verte*</i>
DESSERT	🌾 Fromage blanc local	☀ Fruit frais*	Liégeois au chocolat	Eclair au chocolat	Compote de pommes et cassis



### 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

