


## Semaine du 05 au 11 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	 Bon week-end de Pentecôte:)	Betteraves vinaigrette	Pamplemousse	Melon*	Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Cordon bleu</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Jambon grillé</i>  <i>Pommes Noisette</i>	<i>Couscous maison</i>  <i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Pâtes au saumon</i>
DESSERT		Yaourt nature sucré	Mousseline aux fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit frais* du Verger

## Semaine du 12 au 18 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au thon vinaigrette	Tomates* vinaigrette	Bruschetta	Œuf mayonnaise	Concombre*, maïs et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i>  <i>Ratatouille</i>	<i>Hachis Parmentier</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de veau au romarin</i>  <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Lieu aux petits légumes</i>  <i>Riz</i>	<i>Sauté de porc au curry</i>  <i>Haricots beurre</i>
DESSERT	Fruit frais*	Fromage blanc	Semoule au lait	Fruit frais*	Far Breton



### 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

