

## Semaine du 19 au 25 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates* au fromage à l'huile d'olive	Friand au fromage	Macédoine de légumes	Duo de melon et pastèque*	Emincé de courgettes* au curry
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau</i>  <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Dos de colin à l'oseille</i>  <i>Gratin Breton</i>	<i>Quiche Lorraine</i>  Salade verte*	<i>Jambalaya</i>  Riz	<i>Mijoté de boeuf à la tomate</i>  <i>Pommes rissolées</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	Compote de fruits	Fruit frais*	Entremets au chocolat	Fruit frais* du Verger

## Semaine du 26 juin au 1er juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre* vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	Carottes* râpées vinaigrette	Salade*, jambon, fromage et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i>  <i>Purée</i>	<i>Filet de merlu pané</i>  <i>Haricots verts / panachés</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Rôti de porc Orloff</i>  <i>Cocos blancs</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i>  <i>Ratatouille</i>
DESSERT	Fruit frais*	Yaourt aux fruits local	Compote et biscuit	Fruit frais*	Muffin aux pépites



### 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

