





Semaine du 03 au 09 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	 Radis* au beurre	 Tomates vinaigrette*	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i> <i>Pâtes</i>	<i>Filet de dinde aux champignons</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Chipolatas</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du tajine</i>	<i>Steak haché</i> <i>Pommes Noisette</i>	<i>Dos de colin en croûte d'épices</i> <i>Carottes au jus</i>
DESSERT	Fromage blanc	 Fruit frais*	Mousse au chocolat	Glace	Gâteau au chocolat



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



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.