

Semaine du 27 février au 03 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Chou blanc*, jambon et emmental	Salade Hollandaise	Salade verte*, œuf dur et tomates	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Petits pois</i>	<i>Duo de poisson sauce Dieppoise</i> <i>Riz</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Dos de colin en croûte d'épices</i> <i>Semoule Ratatouille</i>
DESSERT	Chocolat Liégeois	Beignet	Fruit frais*	Fromage blanc	Fruit frais* du verger

Semaine du 06 au 10 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand	Céleri* aux pommes et curry	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Carottes* râpées	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Purée</i>	<i>Tarte au thon</i> <i>Salade verte*</i>	<i>Chili con Carne</i> <i>Riz</i>	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	Fruit frais*	Yaourt nature sucré	Compote meringuée	Fruit frais*	Brownie



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

