

du 7 au 11 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Pâtes aux dés de volaille et maïs



Chou blanc râpé et lardons*

Œufs à la mayonnaise

Potage

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

**Sauté de porc Charcutière
Haricots verts à l'ail**

**Sauté de dinde aux pommes
Frites**

**Boulettes de bœuf à la tomate
Ratatouille**

**Filet de merlu pané au citron
Riz**

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais*

Cake aux pépites



Fruit frais*

du 14 au 18 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et à l'emmental *

Riz au surimi

Taboulé

Velouté de légumes

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

Pâtes à la Bolognaïses

**Sauté de poulet sauce à la crème
Petits pois à la Française**

**Fondant de porc au miel
Carottes Vichy**

**Brandade de poisson
Salade verte***

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

Fruit frais*

Gélifié au caramel

Muffin aux pépites

Mousse au chocolat



PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



PRODUITS LOCAUX

Lait entier pour la préparation des desserts : La ferme de Saint Joseph - Saint Gildas des Bois
Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac