


Semaine du 08 au 14 mai 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Riz au thon	☀️ Salade Cavaillon*
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Cordon bleu</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i>  <i>Carottes Vichy</i>	<i>Tajine de poulet aux fruits secs</i>  <i>Semoule</i> <i>Légumes du tajine</i>
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		☀️ Fruit frais*	🇫🇷 Velouté aux fruits local	Muffin aux pépites

Semaine du 15 au 21 mai 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Carottes* râpées	☀️ Concombre* Bulgare	☀️ Melon*	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé</i>  <i>Purée</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Poulet rôti</i>  <i>Pommes rissolées</i>	<i>Poisson du jour</i>  <i>Gratin de courgettes</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Beignet	Milk shake à la banane et aux fruits rouges	☀️ Fruit frais* du Verger



**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