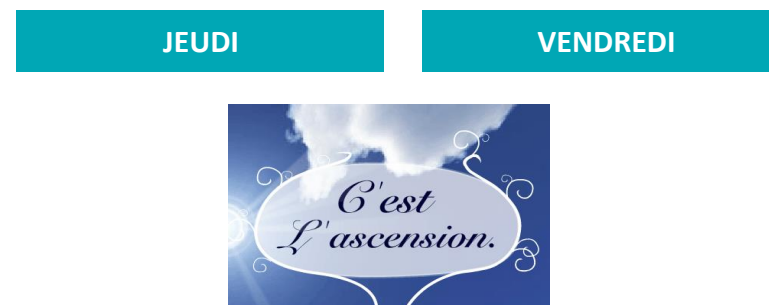


Semaine du 22 au 28 mai 2017

	LUNDI	MARDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Tomates* vinaigrette	☀️ Râpé de courgettes* au curry
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i> <i>Lentilles au jus</i>	<i>Poisson pané au citron / Meunière</i> <i>Pommes vapeur</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	☀️ Fruit frais*	☀️ Fruit frais*



Semaine du 29 mai au 04 juin 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	☀️ Melon*	Taboulé	☀️ Concombre* et fromage de brebis / sauce soja
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Fondant de porc au miel</i> <i>Frites</i>	<i>Parmentier de poisson</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	🍷 Fromage blanc local	☀️ Fruit frais*	Eclair au chocolat	Compote de pommes et cassis



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