


Semaine du 05 au 11 juin 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	🌞 Melon*	Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Cordon bleu</i>	<i>Couscous maison</i>	<i>Pâtes au saumon</i>
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	<i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>	Fromage ou Laitage
DESSERT		Yaourt nature sucré	Fromage ou Laitage	🌞 Fruit frais* du Verger

Semaine du 12 au 18 juin 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au thon vinaigrette	🌞 Tomates* vinaigrette	Œuf mayonnaise	🌞 Concombre*, mais et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i>	<i>Hachis Parmentier</i>	<i>Lieu aux petits légumes</i>	<i>Sauté de porc au curry</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	🌞 <i>Salade verte*</i>	<i>Riz</i>	<i>Haricots beurre</i>
DESSERT	🌞 Fruit frais*	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
		Fromage blanc	🌞 Fruit frais*	Far Breton



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