









**Semaine du 13 au 17 juin 2016**


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE		 Concombre Bulgare*	 Pastèque*	
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	Céleri aux pommes et curry	<b>Bœuf à la Provençale</b> <b>Petits pois</b>	<b>Poulet rôti</b> <b>Pommes rissolées</b>	<b>Rougail de poisson</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Riz</b>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
LE DESSERT	 Fruit frais*	Beignet	Mousse au chocolat	 Fruit frais*

**Semaine du 20 au 24 juin 2016**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 Tomates* en vinaigrette	Piémontaise	Courgettes* et carottes râpées  vinaigrette	Betteraves vinaigrette
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	<b>Jambon grillé sauce Charcutière</b> <b>Lentilles au jus</b>	<b>Boulettes de bœuf à la Basquaise</b> <b>Poêlée du Chef</b>	<b>Poisson Meunière au citron</b> <b>Pommes vapeur</b>	<b>Sot-l'y-laisse de dinde</b> <b>Gratin de brocolis</b>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
LE DESSERT	 Fruit frais*	Semoule au lait	 Fruit frais*	Far Breton



 **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