

Semaine du 19 au 25 juin 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Tomates* au fromage à l'huile d'olive	Friand au fromage	☀️ Duo de melon et pastèque*	☀️ Emincé de courgettes* au curry
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Dos de colin à l'oseille</i> <i>Gratin Breton</i>	<i>Jambalaya</i> <i>Riz</i>	<i>Mijoté de boeuf à la tomate</i> <i>Pommes rissolées</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Compote de fruits	Entremets au chocolat	🚗☀️ Fruit frais* du Verger

Semaine du 26 juin au 1er juillet 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Concombre* vinaigrette	Salade de blé	☀️ Carottes* râpées vinaigrette	☀️ Salade*, jambon, fromage et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i> <i>Purée</i>	<i>Filet de merlu pané</i> <i>Haricots verts / panachés</i>	<i>Rôti de porc Orloff</i> <i>Cocos blancs</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Ratatouille</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	☀️ Fruit frais*	🚗 Yaourt aux fruits local	☀️ Fruit frais*	Muffin aux pépites



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