

Semaine du 27 juin au 1er juillet 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Riz au surimi



Tomates et mozzarella*

Pâté de foie



Concombre* Bulgare

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

***Viennoise de volaille
Haricots verts***

Pâtes à la Carbonara

***Fondant de porc au miel
Carottes glacées***

***Blanquette de poisson
Riz***

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT



Fruit frais*

Compote de pommes et cassis

Chou à la crème

Mousse au chocolat

Semaine du 04 au 08 juillet 2016

LUNDI

MARDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Taboulé



Melon*

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

***Steak haché de veau sauce paprika
Petits pois***

***Emincé de bœuf
Pommes rissolées***

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT



Fruit frais*

Fromage blanc



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