

## Semaine du 14 au 18 Septembre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Tomates\* vinaigrette

Betteraves à la coriandre

Courgettes râpées\*  
vinaigrette

Piémontaise

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

*Saucisse*  
*Lentilles au jus*

*Boulettes de bœuf*  
*Poêlée du chef*

*Sot l'y laisse de dinde*  
*Frites/Pommes rissolées*

*Poisson pané au citron*  
*Gratin de brocolis*

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE  
DESSERT

Fruit frais\*

Crème dessert à la vanille

Fruit frais\*

Far Breton

## Semaine du 21 au 25 Septembre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Pâtes au surimi

Salade verte au melon et tomates\*

Pâté de foie

Concombre\* au  
fromage de brebis

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

*Paupiette de veau au paprika*  
*Haricots verts*

*Pâtes Carbonara*

*Poulet grillé à l'Américaine*  
*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

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