

Semaine du 26 au 30 septembre 2016

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Riz au thon

 Tomates vinaigrette*

Pâté de campagne

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

Pâtes à la Bolognaise

*Dos de colin en croûte d'épices
Carottes au jus*

*Mijoté de porc à la moutarde
Pomme de terre au four*

*Emincé de dinde aux champignons
Printanière de légumes*

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

Liégeois

Beignet aux pommes

Milk shake à la banane et aux fruits
rouges

 Fruit frais*

Semaine du 03 au 07 octobre 2016


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

 Céleri aux pommes* et curry

Concombre Bulgare

Melon

Rillettes et cornichons

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

*Cordon bleu
Coquillettes*

*Bœuf à la Provençale
Petits pois*

*Poulet rôti
Frites / Pommes rissolées*

*Rougail de poisson
Julienne de légumes*

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

 Fruit frais*

Eclair au chocolat

Entremets à la vanille

 Fruit frais*



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