

**Semaine du 12 au 16 septembre 2016**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

🍊 Tomates\* au fromage à l'huile d'olive

Friand au fromage

🍊 Melon\*

Betteraves vinaigrette

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Jambon grillé**  
**Petits pois à la Française**

**Dos de colin à l'oseille**  
**Gratin de chou-fleur et pommes de terre**

**Jambalaya**  
**Riz**

**Mijoté de boeuf à la tomate**  
**Frites ou pommes rissolées**

LE  
DESSERT

Flan nappé au caramel

Salade de fruits

Glace

🍊 Fruit frais\*

**Semaine du 19 au 23 septembre 2016**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

🍊 Concombre\* vinaigrette

Salade de blé

🍊 Carottes\* râpées à l'ananas sauce vinaigrette

Pastèque

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Saucisse grillée**  
**Purée**

**Filet de merlu pané**  
**Haricots verts ou panachés**

**Rôti de porc aux pruneaux**  
**Cocos blancs**

**Pilon de poulet sauce Tex Mex**  
**Ratatouille**

LE  
DESSERT

🍊 Fruit frais\*

Velouté aux fruits

🍊 Fruit frais\*

Brownie



**PRODUIT DE SAISON**

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**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