

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