






	LUNDI	MARDI	MERCREDI
HORS D'ŒUVRE	 Tomates* vinaigrette	Betteraves vinaigrette	 Salade* verte, Edam et Gouda
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i> <i>Lentilles au jus</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Longe de porc marinée</i> <i>Jeunes carottes</i>
	Fromage	 Fruit frais*	Petits suisses
DESSERT	 Fruit frais*	Riz au lait au caramel	Tarte aux pommes

Semaine du 22 au 28 mai 2017


JEUDI	VENDREDI
 <p><i>C'est l'ascension.</i></p>	 Râpé de courgettes* au curry 
	<i>Poisson du jour</i> <i>Pommes vapeur</i>
	Fromage
	 Fruit frais*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	 Tomates* et mozzarella	 Radis* et beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Escalope de dinde</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Rôti de bœuf froid</i> <i>Chips</i>
	 Fruit frais*	Petits suisses	 Fruit frais*
DESSERT	Fromage blanc	 Fruit frais*	Liégeois au chocolat

Semaine du 29 mai au 04 juin 2017

JEUDI	VENDREDI
 <p>La cuisine à remonter le temps CONTEMPORAIN</p>	 Concombre* et fromage de brebis
	<i>Parmentier de poisson</i>   Salade verte*
	Gâteaux secs
	Compote de pommes et cassis

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

 **Produits locaux :**  
\* La dinde : Ferme de la Brégonnerie - Nort sur Erdre

 **Produit Bio**

