

Semaine du 19 au 25 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Tomates* et mozzarella	Flammekueche	Macédoine de légumes	* Duo de melon et pastèque*	* Carottes* râpées
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Dos de colin à l'oseille</i> <i>Gratin Breton</i>	<i>Lasagnes à la Bolognaise</i> * Salade verte*	<i>Paëlla</i>	<i>Paleron de boeuf</i> <i>Petits pois à la Française</i>
	Madeleine	AB Fromage	Fromage blanc	* Fruit frais*	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits	* Fruit frais*	Entremets au chocolat	* Fruit frais*

Semaine du 26 juin au 1er juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Concombre* vinaigrette	Salade de blé aux crevettes	Mortadelle	AB * Carottes* râpées vinaigrette	* Salade*, jambon, fromage et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i> <i>Purée</i>	<i>Filet de poisson du jour</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Rôti de porc aux herbes</i> <i>Cocos blancs</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Ratatouille</i>
	Fromage	* Fruit frais*	Madeleine	Petits suisses	* Fruit frais*
DESSERT	* Fruit frais*	Mousseline à la fraise	Compote	* Fruit frais*	Muffin aux pépites



Produits locaux :

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



Produit de saison

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