

Semaine du 10 au 14 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Carottes* râpées	☀ Concombre* Bulgare	☀ Salade de tomates* Mimosa	☀ Melon*	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Escalope de dinde à la crème</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i>  <i>Légumes du rougail</i> <i>Riz</i>	<i>Pilons de poulet aux herbes</i>  <i>Pommes rissolées</i>	
	Fromage	☀ Fruit frais*	Petits suisses	☀ Fruit frais*	
DESSERT	☀ Fruit frais*	Beignet aux pommes	Poire Liégeoise	Glace	

Semaine du 17 au 21 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Tomates* vinaigrette	Betteraves vinaigrette	☀ Salade verte*, Edam, Gouda et croûtons	Pomelo	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i>  <i>Lentilles au jus</i>	<i>Steak haché sauce au poivre</i>  <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Longe de porc marinée</i>  <i>Carottes Vichy persillées</i>	<i>Filet de poisson du jour</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Sauté de dinde aux champignons</i>  <i>Gratin de brocolis</i>
	Yaourt sucré	☀ Fruit frais*	Petits suisses	Fromage	Gâteaux secs
DESSERT	☀ Fruit frais*	Riz au lait au caramel	Tarte aux pommes	☀ Fruit frais*	Fromage blanc aux fraises



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