

Semaine du 24 au 28 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	* Tomates* et mozzarella	<p>REPAS PIQUE-NIQUE</p> 	Taboulé	* Concombre* Bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Escalope de volaille sauce tomate</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i> * <i>Salade verte*</i>		<i>Joue de porc au miel</i> <i>Carottes glacées</i>	<i>Parmentier de poisson</i> * <i>Salade verte*</i>
	* Fruit frais*	Fromage		* Fruit frais*	Gâteaux secs
DESSERT	Velouté aux fruits	* Fruit frais*		Chou Chantilly	Compote de pommes et cassis

Semaine du 31 juillet au 04 août 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Melon*	Pizza	Pamplemousse	* Salade de fromage et tomates*	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau sauce au paprika</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rôti de porc</i> <i>Gratin de courgettes, tomates et fromage</i>	<i>Hachis Parmentier</i> * <i>Salade verte*</i>	<i>Couscous maison</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Pâtes au saumon</i>
	* Fruit frais*	Fromage	* Fruit frais*	Gâteaux secs	Fromage
DESSERT	Yaourt nature sucré	* Fruit frais*	Glace	Crème dessert au chocolat	* Fruit frais*



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