























Semaine du 12 au 16 mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	Riz au thon томатé	Roulé de jambon et macédoine	 Potage	 Chou blanc* et Mimolette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Pâtes</i>	<i>Sauté de bœuf au paprika</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Sot-l'y-laisse de poulet au curry</i> <i>Riz Thaï</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Purée</i>	<i>Filet de poisson du jour</i> <i>Semoule</i> <i>Ratatouille</i>
	 Fruit frais*	Fromage	Petits suisses	 Fruit frais*	  Fruit frais*
DESSERT	Chocolat Liégeois	  Fruit frais*	 Fruit frais*	Milk shake aux fruits rouges	Moelleux à la noisette
LES GOÛTERS			Pain, beurre et chocolat  Fruit frais*		

Semaine du 19 au 23 mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles Océane	Potage	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	  Carottes* râpées	Salade au thon, tomates et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Keftas de bœuf à la tomate</i> <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Joue de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Pizza</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Filet de poisson du jour</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> <i>Pommes de terre</i>
	 Fromage	 Fruit frais*	Biscuit	Yaourt aromatisé	  Fruit frais*
DESSERT	 Fruit frais*	 Yaourt nature sucré	Compote meringuée	 Fruit frais*	Brownie
LES GOÛTERS			Quatre-quarts et crème Anglaise  Fruit frais*		



 **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



 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.