


Semaine du 26 au 30 mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pizza	Toast au thon	* Salade verte*, Edam et Gouda	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i> * Salade verte*	<i>Sauté de bœuf façon Thaï</i> <i>Mélange Campagnard</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Galette et saucisse</i> * Salade verte*	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Boullgour aux petits légumes</i>
	Yaourt sucré	* Fruit frais*	* Fruit frais*	Madeleine	AB Fromage
DESSERT	* AB Fruit frais*	AB Duo de fromage blanc et compote	Flan Pâtissier	AB Entremets à la vanille	* Fruit frais*
LES GOÛTERS			Pain, beurre et chocolat * Fruit frais*		

Semaine du 02 au 06 avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Friand au fromage	* Pamplemousse*	* Concombre* et jambon	AB * Carottes* aux raisins
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Steak haché</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Quiche Lorraine</i> * Salade verte*	<i>Filet de dinde</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Riz</i>
		AB * Fruit frais*	Gâteaux secs	AB * Fruit frais*	Fromage
DESSERT		Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Entremets à la pistache	* Fruit frais*
LES GOÛTERS			Gaufre au chocolat et Chantilly * 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



Produit Bio

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