

Semaine du 09 au 13 avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Chou chinois* au jambon et à l'emmental	Riz au surimi	Betteraves vinaigrette	* Râpé* de légumes	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Carbonara</i> AB * Salade verte*	<i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i> AB Petits pois	<i>Jambalaya</i> Riz	<i>Mijoté de porc au caramel</i> Pommes rissolées	<i>Filet de poisson Meunière</i> AB Carottes Vichy
	* Fruit frais*	Yaourt aromatisé	Fromage	AB * Fruit frais*	* Fruit frais*
DESSERT	Crème dessert à la vanille	* Fruit frais*	* Fruit frais*	Entremets au chocolat	Muffin aux pépites
LES GOÛTERS			Pain et beurre Yaourt aromatisé * Fruit frais*		

Semaine du 16 au 20 avril 2018

	LUNDI	AB MARDI AB	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon	* Carottes* râpées vinaigrette	* Endives*, jambon et œuf	Betteraves vinaigrette	* Salade César*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au lait de coco</i> Haricots panachés	<i>Hachis Parmentier</i> * Salade verte*	<i>Rôti de veau Forestier</i> Bâtonnière de légumes	<i>Couscous</i> Semoule Légumes du couscous	<i>Poisson aux petits légumes</i> Gratin d'épinards et pommes de terre
	Fromage	Spéculoos	* Fruit frais*	Petits suisses	* Fruit frais*
DESSERT	* Fruit frais*	Fromage blanc	Riz au chocolat	* Fruit frais*	Roulé à la confiture
LES GOÛTERS			Pain au chocolat Verre de lait * 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.