

Semaine du 12 au 16 mars 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	AB Betteraves vinaigrette * Endives* aux pommes	Riz au thon tomate Salade de blé	Potage * Salade* aux lardons	* Chou blanc* au fromage * Salade* au Bleu et noix
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> Pâtes	<i>Bœuf au paprika</i> Haricots verts	<i>Jambon braisé</i> Purée	<i>Poisson sauce Dieppoise</i> Semoule Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Chocolat Liégeois Yaourt	* Fruit frais* Poire au chocolat	AB Compote de pommes * Fruit frais*	Clafoutis Far

Semaine du 19 au 23 mars 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, surimi et tomates Lentilles au vinaigre balsamique	Salade de boulgour Riz Niçois	AB * Carottes* râpées * Pamplemousse*	* Céleri* au curry Salade de soja
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Paupiette de veau</i> Julienne de légumes	<i>Mijoté de porc Dijonnaise</i> Petits pois	Paëlla	<i>Dos de colin</i> Semoule
PRODUIT LAITIER	Biscuit	AB Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt nature sucré Crème à la pistache	* Fruit frais* Pomme cuite au four	* Fruit frais* Abricots au sirop	Tarte au chocolat Tarte à l'ananas


Producteurs locaux

Le pain : La boulangerie Prinquelaise - Prinquiau
 Le lait : la Laiterie du Grand Clos à Pontchateau

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Produit Bio

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