

Semaine du 26 au 30 mars 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz sombrero Chou-fleur vinaigrette	Macédoine de légumes Terrine de légumes	✚ Emincé bicolore* ✚ Chou rouge* aux pommes	Toast de sardines Maquereaux
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Saucisse</i>  <i>Poêlée Méridionale</i>	<i>Poulet rôti</i>  <i>Frites</i>	<i>Gratin Savoyard</i>  ✚ <i>Salade verte*</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i>  <i>Brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Fromage	🌿 Fromage
DESSERTS	Fromage blanc Milk shake	Salade de fruits ✚ Fruit frais*	✚ 🌿 Fruit frais* Banane au chocolat	Beignet aux pommes Rocher à la noix de coco

Semaine du 02 au 06 avril 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		✚ Salade d'endives* Champignons à la crème	✚ Salade Coleslaw* Salade de cœurs de palmier	Friand au fromage Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE		<i>Boulettes de bœuf</i>  <i>Flageolets</i>	<i>Sauté de porc à la Diable</i>  <i>Pommes de terre rissolées</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i>  <i>Poêlée Maraîchère</i>
PRODUIT LAITIER		Biscuit	Fromage	Fromage
DESSERTS		Yaourt aromatisé Crème au chocolat	✚ 🌿 Fruit frais* Poire Belle Hélène	Glace Ile Flottante



**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.**