

Semaine du 09 au 13 avril 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé* de légumes Brocolis à la Parisienne	Tomates vinaigrette Poireaux vinaigrette	Salade du Chef Salade croquante* à la Mimolette	Taboulé Salade de pâtes
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Blanquette de dinde</i> Semoule	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Dos de colin sauce au basilic</i> Carottes Vichy
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Petits suisses	Fruit frais* Ananas au sirop	Entremets Fromage blanc	Muffin aux pépites Gâteau au chocolat

Semaine du 16 au 20 avril 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé Pommes de terre, fromage et jambon	Betteraves Salade verte*, Edam et Gouda	Carottes* vinaigrette Concombre* à la crème	Pâté de campagne Saucisson sec
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Nuggets</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i> Salade verte*	<i>Couscous</i> <i>Et sa garniture</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Brunoise de légumes</i>
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Biscuit	Fromage
DESSERTS	Fruit frais* Pêche Melba	Crème au caramel Fromage blanc	Entremets à la vanille Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat Mousse à la noix de coco



**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.**