

Semaine du 14 au 18 mai 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon Salade de boulgour	🌱 Céleri* râpé au curry Champignons à la crème	🌱 Concombre* 🌱 Radis* et beurre	🌱 Pastèque* Pamplemousse
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Hachis Parmentier</i> 🌱 <i>Salade verte*</i>	<i>Lieu aux petits légumes</i> 🌱 Riz	<i>Sauté de porc au curry</i> <i>Haricots verts</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	Fromage	Fromage
DESSERTS	🌱🌱 Fruit frais* Ananas au sirop	Fromage blanc Crème à la pistache	🌱 Fruit frais* Banane au chocolat	Beignet Rocher à la noix de coco

Semaine du 21 au 25 mai 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		🌱 Tomates* Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	🌱🌱 Carottes* râpées Betteraves vinaigrette	Taboulé Salade de lentilles
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE		<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Jambon grillé</i> <i>Poêlée maraîchère</i>
PRODUIT LAITIER		Biscuit	Biscuit	🌱 Fromage
DESSERTS		Yaourt sucré Milk shake	Entremets au chocolat Yaourt aux fruits	🌱 Fruit frais* Pomme cuite au caramel



**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.**