

Semaine du 26 au 30 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes* râpées	Pommes de terre au surimi	Salade de riz exotique	Melon*	Concombre et tomates*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Saucisse Haricots blancs	Escalope de volaille Basquaise Ratatouille	Longe de porc au cidre Haricots plats	Brandade de poisson Salade verte*	Boeuf à la Provençale Julienne de légumes Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais*	Beignet	Fruit frais*	Crème dessert à la vanille	Cocktail de fruits

Semaine du 03 au 07 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Melon*	Betteraves vinaigrette	Tomates* et mozzarella	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Jambon grillé Carottes à la crème	Blanc de poulet à la crème Petit pois	Lasagnes maison Salade verte*	Mijoté de porc aux pruneaux Pommes Noisette	Filet de lieu sauce Aurore Riz Pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais*	Liégeois au chocolat	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	Fruit frais*

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

Produits locaux
* Pain : Boulangerie artisanale de Montreuil sur Ille

Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LE CHEF ET SON EQUIPE
VOUS SOUHAITE UN
BON APPETIT!