

Semaine du 25 au 29 juin 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi ☼ Boulgour, tomates* et basilic	☼ Tomates* Chou blanc aux lardons	Friand au fromage Crêpe au fromage	☼ Carottes* râpées ☼ Radis* et beurre
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i> Viennoise de volaille </i> <i> Haricots verts </i>	<i> Pâtes à la Bolognaise </i>	<i> Sauté de porc </i> ☼ Carottes glacées	<i> Blanquette de poisson </i> <i> Purée </i>
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Biscuit	Fromage
DESSERTS	Fromage blanc Petits suisses	☼ Fruit frais* Poire Belle Hélène	Entremets à la vanille Yaourt nature	Glace Ile flottante

Semaine du 02 au 06 juillet 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☼ Pommes de terre, jambon et tomates* Salade de blé	☼ Melon* ☼ Salade* de croûtons et lardons	Cervelas Saucisson sec	☼ Concombre* Pamplemousse
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i> Paupiette de veau sauce paprika </i> <i> Petits pois à la Française </i>	<i> Carbonade de bœuf </i> <i> Flageolets </i>	<i> Filet de lieu </i> <i> Légumes campagnards </i>	<i> Poulet à la Basquaise </i> <i> Semoule / Ratatouille </i>
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	Fromage	Fromage
DESSERTS	☼ Fruit frais* Compote de pommes	☼ Yaourt nature sucré Crème à la pistache	☼ Fruit frais* Salade de 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



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