


Semaine du 12 au 16 mars 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Riz au thon томатé	Potage New York	* Chou blanc* au fromage
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Pâtes</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Purée</i>	<i>Duo de poissons sauce Dieppoise</i> <i>Ratatouille</i>
DESSERT	Chocolat Liégeois	* Fruit frais*	Milk shake aux fruits rouges	Moelleux aux amandes


Semaine du 19 au 23 mars 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au thon	* Râpé de carottes* et céleri	* Carottes* râpées	Potage à la tomate
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Sauté de porc aux épices</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Dos de colin Meunière</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	* Fruit frais*	Yaourt nature sucré	* Fruit frais*	Brownie

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



 **Produits locaux**
* Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
* Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
* Pain : Tradéoz
* Galette : Castel-Roc
* Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
* Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson

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