

Semaine du 26 au 30 mars 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe	* Salade verte*, Edam et Gouda	Œuf mayonnaise
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	Gratin Savoyard * Salade verte*	Bœuf à la Provençale Carottes au jus	Saucisse grillée Lentilles	Dos de lieu sauce aux crustacés Brocolis
DESSERT	* Fruit frais*	Fromage blanc et miel	Semoule au lait	* Fruit frais*

Semaine du 02 au 06 avril 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE		Pâtes, dés de volaille et maïs	Salade de boulgour	* Concombre* et jambon
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE		Sauté de porc à la tomate et au curry Haricots verts à l'ail	Boulettes de bœuf Poêlée du Chef	Dos de colin à la tomate Riz safrané
DESSERT		Yaourt aromatisé	Chou à la crème	* Fruit frais*

 **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.**