

Semaine du 09 au 13 avril 2018

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------|--|--|--|---|
| LE HORS D'ŒUVRE | * Chou chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante | Riz au surimi / Toast de sardines | * Carottes* râpées au citron | Taboulé |
| LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE | <i>Pâtes à la Bolognaise</i> | <i>Pilon sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i> | <i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Pommes rissolées</i> | <i>Dos de colin Meunière</i> <i>Carottes Vichy</i> |
| DESSERT | * Fruit frais* | Entremets à la vanille | Mousse au chocolat | Muffin aux pépites |

Semaine du 16 au 20 avril 2018

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------|--|--|---|--|
| LE HORS D'ŒUVRE | Friand au fromage | * Carottes* râpées vinaigrette | Betteraves vinaigrette | Salade de riz |
| LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE | <i>Sauté de volaille au lait de coco</i> <i>Haricots panachés</i> | <i>Hachis Parmentier</i> <i>* Salade verte*</i> | <i>Couscous</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i> | <i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Gratin d'épinards et pommes de terre</i> |
| DESSERT | * Fruit frais* | Fromage blanc et brisures de framboises | * Fruit frais* | Bavarois à la framboise |

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 Bregeonnaire - 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.