

## Semaine du 18 au 22 juillet 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 Tomates* au fromage	Cake aux légumes	 Pastèque*	Pomelo	Betteraves vinaigrette
LE PLAT CHAUD, SA GARNITURE	<b>Jambon grillé</b> <b>Petits pois à la Française</b>	<b>Dos de colin à l'oseille</b> <b>Gratin de chou-fleur</b>	 <b>Quiche Lorraine</b> <b>Salade verte*</b>	<b>Jambalaya</b>	<b>Mijoté de boeuf à la tomate</b> <b>Pommes rissolées</b>
LE DESSERT	Flan nappé au caramel	Salade de fruits	Compote et biscuit	Entremets au chocolat	 Fruit frais*

## Semaine du 25 au 29 juillet 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 Concombre vinaigrette*	Salade de blé	Mortadelle	Carottes râpées vinaigrette	 Pastèque*
LE PLAT CHAUD, SA GARNITURE	<b>Saucisse grillée</b> <b>Purée</b>	<b>Filet de merlu pané</b> <b>Haricots verts</b>	<b>Boulettes de bœuf au paprika</b> <b>Semoule aux petits légumes</b>	<b>Rôti de porc au miel</b> <b>Cocos blancs</b>	<b>Pilon de poulet sauce Tex Mex</b> <b>Riz</b> <b>Ratatouille</b>
LE DESSERT	 Fruit frais*	Mousseline à la fraise	Crème renversée	 Fruit frais*	Brownie



### PRODUIT DE SAISON

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



### PRODUITS LOCAUX

Le lait entier de nos desserts, Label Bleu Blanc Coeur, provient du Gaec Vivier - La Guerche de Bretagne  
Pommes : Vergers Ty Avel à Balazé et Gaec de la Touchais à Chauméré  
Tomme des closiers et Saint Fiacre : Les Eleveurs laitiers du Haut Anjou - Bierné

