

Semaine du 1er au 05 août 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	 Radis* et beurre	 Salade du Cavaillon*	Riz au thon
LE PLAT CHAUD, SA GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Emincé de dinde aux champignons Printanière de légumes</i>	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs Riz</i>	<i>Mijoté de porc à la moutarde Pommes de terre au four</i>	<i>Dos de colin rôti Carottes au jus</i>
LE DESSERT	Velouté aux fruits	 Fruit frais*	Mousse au chocolat	Milk shake aux fruits rouges	Muffin aux pépites

Semaine du 08 au 12 août 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 Céleri aux pommes* et curry	 Concombre Bulgare*	Pommes de terre, jambon et fromage sauce vinaigrette	Carottes aux raisins	Rillettes et cornichons
LE PLAT CHAUD, SA GARNITURE	<i>Cordon bleu Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la Provençale Petits pois</i>	<i>Poisson du jour Ratatouille Riz</i>	<i>Poulet rôti Pommes rissolées</i>	<i>Rougail de poisson Courgettes sautées Semoule</i>
LE DESSERT	 Fruit frais*	Beignet	Poire Liégeoise	Entremets au chocolat	 Fruit frais*



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 Chaumeré
Tomme des closiers et Saint Fiacre : Les Eleveurs laitiers du Haut Anjou - Bierné

