MENU

RS La Boissière De Montaigu

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre tomates mais BIO vinaigrette	Céleri vinaigrette BIO	Accras de morue	Salade de pennes BIO au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé Mijoté de Petits pois	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Beignets de brocolis	Hachis parmentier (Plat complet) //	Cozido à Portuguesa (Boulettes de veau) Semoule	Dos de Colin à la crème Carottes vichy BIO
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO	Brie		Croc'lait BIO	Carré ligueil
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Pastel de Belèm (Flan pâtissier)	Fruit frais

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Viande de porc et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RS La Boissière De Montaigu

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Saucisson ail	Pizza au fromage	Salade de riz BIO mexicaine	Coleslaw
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Protidique hachis parmentier (lentille) Purée de pomme de terre	Poisson meunière Epinards branche HVE à la crème	Saute de volaille sauce tomate Choux fleurs BIO persillés	Rôti de porc HVE au curry Haricots verts	Irish stew (Boulettes d'agneau) Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Carré président		Petit suisse sucré	Saint Bricet
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Compote de poire	Fruit frais BIO	Gâteau Irlandais

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Viande de porc et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RS La Boissière De Montaigu

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Chou blanc BIO au fromage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus Purée de panais	Escalope de volaille basquaise Flageolets	Rougail saucisse Riz pilaf BIO	Coquillettes BIO Locales sauce tomate //	Riz créole « opération bol de riz » Sauce Tomates servie à part « opération bol de riz »
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO	Croc'lait BIO		Emmental râpé	
DESSERT	Fruit frais BIO	Yaourt velouté aux fruits	Donut's	Compote	Fruit frais

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Viande de porc et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.