

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Céleri vinaigrette BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade de blé au thon BIO	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière MSC Epinards HVE à la crème	Steak haché ketchup Frites	Chipolatas sauce BBQ Semoule BIO	Escalope de volaille sauce moutarde Beignets de brocolis	Coquille BIO locales de Jarzé (49) sauce tomate (plat complet) //
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO	Fromage du jour		Bûchette de chèvre BIO	Emmental râpé
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO	Beignet aux pommes	Fruit frais	Crème dessert vanille	Compote de fruits


Produit de saison

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


Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

Viande de porc, volaille et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale

NA : Nouvelle Agriculture

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.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO 	Velouté de tomates	Salade de penne BIO au pesto 	Betteraves BIO vinaigrette 	Rillettes de porc 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NA au jus  Gratin de choux fleurs BIO 	Haché de pois  Purée de pomme de terre	Poisson pané Poêlée de légumes d'hiver	Rougail saucisse Montrevault  Riz créole	Dos de colin MSC sauce citron (sauce à part)  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Carré président	Brie BIO 		Mimolette	Carré ligueil
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Clafoutis aux fruits 	Cocktail de fruits	Yaourt BIO de la ferme du Terrier (85) 



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas végétarien



Poisson MSC (Pêche durable)



Produits locaux



Viande de porc, volaille et bœuf Française



Produit Bio



Label Rouge



HVE : Haute Valeur Environnementale



NA : Nouvelle Agriculture

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.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw 	Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes 	Salade de riz mexicaine	Carottes râpées BIO vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Irish stew (boulettes d'agneau) Pommes vapeur BIO 	Poisson meunière MSC  Carottes vichy BIO 	Escalope de volaille sauce tomate  Blé pilaf BIO 	Palet maraîcher  Mijoté de Petits pois	Mijotée de boeuf  Frites 
PRODUIT LAITIER	Rondelé Ail et Fines Herbes	Yaourt sucré BIO 		Emmental	Cheddar pour poutine
DESSERT	Gateau St Patrick 	Fruit frais 	Compote HVE 	Fruit frais BIO  	Pancake



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas végétarien



Poisson MSC (Pêche durable)



Produits locaux



Viande de porc, volaille et bœuf Française



Produit Bio



Label Rouge



HVE : Haute Valeur Environnementale



NA : Nouvelle Agriculture

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.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Saucisson ail 	Friand au fromage		Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marmite de poisson MSC sauce crème  Mélange de céréales	Filet de poulet NA à la crème  Brocolis BIO béchamel 	Filet de poulet NA sauce forestière  Pommes noisettes	Riz « opération bol de riz » Sauce Tomates	Jambon grill HVE sauce moutarde  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre BIO 	Brie BIO 			Galette St Michel BIO 
DESSERT	Yaourt BIO de la ferme du Terrier (85) 	Fruit frais 	Crumble aux fruits	Banane	Compote de pommes BIO 



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas végétarien



Poisson MSC (Pêche durable)



Produits locaux



Viande de porc, volaille et bœuf Française



Produit Bio



Label Rouge



HVE : Haute Valeur Environnementale



NA : Nouvelle Agriculture

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.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre 	Piémontaise végé BIO 	Chou blanc BIO au fromage vinaigrette  	Rillettes de poisson	Salade de penne BIO au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce tomate  Semoule BIO 	Omelette  Ratatouille	Boulette de boeuf au jus  Mijoté de Petits pois	Filet de poulet NA sauce forestière   Pommes noisettes	Gratiné de poisson au fromage Epinards HVE à la crème 
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO 	Croc'lait BIO 		Fromage du jour	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat	Eclair au chocolat	Crumble aux fruits	Novly vanille

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas végétarien**

 **Poisson MSC (Pêche durable)**

 **Produits locaux**

 **Viande de porc, volaille et bœuf Française**

 **Produit Bio**

 **Label Rouge**

 **HVE : Haute Valeur Environnementale**

 **NA : Nouvelle Agriculture**

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.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**