



Semaine du 29/09 au 05/10

LUND

MARDI

JEUDI

VENDREDII

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Coquillettes au poulet

Concombre à la vinaigrette



Betteraves à la vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haut de cuisse de poulet rôti au thym



Poisson pané

Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs



Boulettes de veau à l'escabèche

Ratatouille

DESSERT

Pommes de terre rôties

Crème dessert

Epinards à la crème

Fromage & fruit frais



Laitage & fruit frais



Cake au chocolat



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Fournisseurs locaux

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Creme Rit (Guilliers) et La Touche



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit -Guilliers

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien







LUNDI

Semaine du 06/10 au 12/10

_	7	÷
Pommes	de	te

erre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade coleslaw



Tomates (locales) & mozzarella



Feuilleté au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES Paupiette de dinde sauce barbecue



Tajine de pois chiches aux fruits secs



Bœuf à la méditéranéenne



Filet de poisson sauce aurore

Carottes au cumin

Semoule

Frites

Gratin de chou-fleur sauce béchamel

DESSERT

Yaourt aromatisé



Fromage & cocktail de fruits

Far

Laitage & fruit frais (bio)



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Fournisseurs locaux:

*Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard

*Le Porc: Rôti et saucisse La Touche

*Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h

*Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay

*Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit -



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine. Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Plat végétarien



Convivio	
HORS D'ŒUVRE	



SAPENO		Semaine du 13/10 au 19/10		
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Betteraves & AB	Concombre à la grecque	Semaine du goût - 1er temps animation	Céleri à la moutarde à l'ancienne	10.7 m. n
Cordon bleu	Hachis parmentier		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine	?
Haricots beurre	Salade verte 56		Riz	
Fromage blanc	Fromage & fruit frais		Laitage & mousse au chocolat	



PLAT CHAUD ET GARNITURES



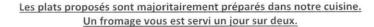
Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Fournisseurs locaux:

*Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard

- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche





Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit -Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien

