



Semaine du 26 au 30 mars 2018

|                               | LUNDI                              | MARDI                                   | JEUDI                          | VENDREDI                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------|---|
| LE HORS D'ŒUVRE               | Betteraves vinaigrette             | Crêpe                                   | * Salade verte*, Edam et Gouda | Œuf mayonnaise                              |
| LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE | Gratin Savoyard<br>* Salade verte* | Bœuf à la Provençale<br>Carottes au jus | Saucisse grillée<br>Lentilles  | Dos de lieu sauce aux crustacés<br>Brocolis |
| DESSERT                       | * Fruit frais*                     | Fromage blanc et miel                   | Semoule au lait                | * Fruit frais*                              |


Semaine du 02 au 06 avril 2018

|                               | LUNDI  | MARDI   | JEUDI                               | VENDREDI                                |
|-------------------------------|--|---|-------------------------------------|---|
| LE HORS D'ŒUVRE               |  | Pâtes, dés de volaille et maïs                                  | Salade de boulgour                  | * Concombre* et jambon                  |
| LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE |  | Sauté de porc à la tomate et au curry<br>Haricots verts à l'ail | Boulettes de bœuf<br>Poêlée du Chef | Dos de colin à la tomate<br>Riz safrané |
| DESSERT                       |  | Yaourt aromatisé  | Chou à la crème                     | * Fruit frais*                          |

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



 **Produits locaux**  
\* Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou  
\* Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre  
\* Pain : Tradéoz  
\* Galette : Castel-Roc  
\* Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre  
\* Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**