


Semaine du 10 au 14 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Salade* ou chou blanc au jambon et fromage	Pâtes au surimi et poivrons	* Carottes* râpées	Pâté de campagne	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Rôti de porc</i> <i>Jeunes carottes</i>	<i>Poulet à la Basquaise</i> <i>Bouलगour</i>	<i>Steak haché</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Semoule</i>
PRODUIT LAITIER	* Fruit frais*	Fromage	Biscuit	* Fruit frais*	Fromage blanc
DESSERT	Velouté aux fruits	Cocktail de fruits	Crème au caramel	Entremets au chocolat	* Fruit frais*

Semaine du 17 au 21 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Pizzetta	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Lasagnes</i> <i>* Salade verte*</i>	<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Petits pois</i>	<i>Filet de lieu Meunière</i> <i>Purée Crécy</i>
PRODUIT LAITIER		* Fruit frais*	Biscuit	Fromage	Yaourt
DESSERT		Flan nappé au caramel	Poire Pâtissière au chocolat	* Fruit frais*	Tarte aux pommes maison



Produits locaux

[Poirs et Pommes](#) : Le Verger du Plessis - Les Brouzils
[Haricots blancs et Mogettes](#) : EARL La Coussais - Les Brouzils
[Pain](#) : Boulangerie Le Fournil - Les Brouzils



Produit de saison

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

