

### Semaine du 08 au 14 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	* Radis* et beurre	* Tomates* vinaigrette	Riz, jambon de volaille et petits pois
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Pâtes à la Bolognaise	Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule et légumes du tajine	Mijoté de porc à la moutarde Gratin Dauphinois	Cabillaud au beurre blanc Brocolis
PRODUIT LAITIER		* Fruit frais*	Gâteaux secs	Yaourt	* Fruit frais*
DESSERT		Velouté aux fruits	Mousse au chocolat	* Fruit frais*	Muffin au pépites

### Semaine du 15 au 21 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Carottes* râpées	* Concombre* Bulgare	* Salade de tomates* Mimosa	* Melon*	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu Coquillettes	Bœuf à la Provençale Petits pois	Rougail de saucisse Légumes du rougail et riz	Poulet rôti Frites	Poisson du jour Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Gâteaux secs	Yaourt
DESSERT	* Fruit frais*	Beignet	Poire Liégeois	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	* Fruit frais*



#### Produits locaux

Poires 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

