

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		<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> <i>Semoule et légumes du tajine</i>	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i> <i>Gratin Dauphinois</i>	<i>Cabillaud au beurre blanc</i> <i>Brocolis</i>
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	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Légumes du rougail et riz</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Frites</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
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

