




Semaine du 18 au 22 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Râpé de courgettes* au curry * Concombre* Salade Niçoise	* Melon* Betteraves rouges Salade de maïs et cœurs de palmier	* Concombre* râpé et surimi * Macédoine de légumes et jambon * Salade Coleslaw*	* Piémontaise Salade Nantaise * Endives* au Bleu
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Sauté de volaille Forestier</i> <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Sauté de porc</i> * <i>Riz</i>	<i>Dos de colin Bonne Femme</i> <i>Ratatouille</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Petits suisses sucrés Flan nappé au caramel * Fruit frais*	Chou à la crème * Fruit frais* Entremets à la vanille	* Fruit frais* Tarte au citron Entremets au caramel	Yaourt aromatisé * Fruit frais* Compote de fruits
LE MENU DES MATERNELLES	* Râpé de courgettes* au curry Pâtes à la Bolognaise Fromage ou Laitage Petits suisses sucrés	* Melon* Sauté de volaille Forestier Poêlée du Chef Fromage ou Laitage Chou à la crème	* Concombre* râpé et surimi * Sauté de porc Riz Fromage ou Laitage * Fruit frais*	* Piémontaise Dos de colin Bonne Femme Ratatouille Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé

 Plats contenant de la viande de porc

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

 **Producteurs locaux :**
* Pain : Boulangerie DUBLINEAU

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