




Semaine du 25 au 29 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Taboulé</p> <p>* Boulgour, tomates* et basilic</p> <p>* Melon*</p>	<p>* Pastèque*</p> <p>Chou blanc aux lardons</p> <p>Œuf mayonnaise</p>	<p>Salade de pâtes, dés de volaille et fromage</p> <p>* Salade de tomates*</p> <p>Rosette</p>	<p>* Melon*</p> <p>* Carottes* aux raisins</p> <p>* Salade de perles au chorizo, tomates* et cornichons</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<p>Rôti de dinde</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Couscous</p> <p>Semoule</p>	<p>Sauté de porc au caramel</p> <p>Poêlée chinoise</p>	<p>Poisson pané</p> <p>Riz</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>* Fruit frais*</p>	<p>* Fruit frais*</p> <p>Far Breton</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>* Fruit frais*</p>	<p>Gaufre</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>* Fruit frais*</p>
LE MENU DES MATERNELLES	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Entremets au chocolat</p>	<p>* Pastèque*</p> <p>Couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>* Fruit frais*</p>	<p>Salade de pâtes, dés de volaille et fromage</p> <p>Sauté de porc au caramel</p> <p>Poêlée chinoise</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>* Melon*</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Gaufre</p>

 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.