

**Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre
2015**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|---|---|---|-------------------------------|
| LE HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées vinaigrette* | | Melon* ou salade* aux deux fromages | |
| LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE | <i>Paupiette de veau sauce paprika Lentilles</i> | <i>Bœuf à la Provençale Gratin de courgettes, tomates et fromage</i> | <i>Couscous maison Légumes de couscous/Semoule</i> | <i>Pâtes au saumon</i> |
| PRODUIT LAITIER | Produit laitier | Produit laitier | Produit laitier | Produit laitier |
| LE DESSERT | Yaourt nature sucré | Fruit frais* | Chocolat liégeois maison | Fruit frais* |



PRODUIT DE SAISON

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



PRODUITS LOCAUX

Pain : Boulangerie Borderon - Gorges
Pommes, poires : Verger Le Plessis - Les Brouzils
Œufs : Gaec de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
Haricots blancs et mogettes : Earl La Coussais - Les Brouzils



*Toutes les viandes
de boeuf servies
dans votre restaurant
sont d'origines Françaises*



*Toutes les viandes
de porc servies
dans votre restaurant
sont d'origine Françaises*

Dinde Française



Semaine du 05 au 09 Octobre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

PRODUIT LAITIER

LE
DESSERT

Taboulé

**Poisson pané
Ratatouille**

Produit laitier

Fruit frais*

Pastèque*

Hachis parmentier

Produit laitier

Panna cotta au coulis de fruits

Salade de pommes de terre

**Filet de dinde aux pommes
Haricots verts et poivrons
rouges**

Produit laitier

Framboisier

Œuf mayonnaise

**Fondant de porc au curry
Haricots blancs**

Produit laitier

Fruit frais*



PRODUIT DE SAISON

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



**Toutes les viandes
de boeuf servies
dans votre restaurant
sont d'origines Françaises**



**Toutes les viandes
de porc servies
dans votre restaurant
sont d'origine Françaises**

Dinde Française



PRODUITS LOCAUX

Pain - Boulangerie Borderon - Gorges
Pommes, poires : Verger Le Plessis - Les Brouzils
Œufs : Gaec de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
Haricots blancs et mogettes : Earl La Coussais - Les Brouzils

Semaine du 12 au 16 Octobre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

PRODUIT LAITIER

LE
DESSERT



Tomates au fromage
à l'huile d'olive*

Jambon grill
Petits pois à la Française

Produit laitier

Flan nappé au caramel

Pizza

Dos de colin à l'oseille
Gratin de chou-fleur

Produit laitier

Salade de fruits

**Semaine
du
goût**

Betteraves vinaigrette

Rôti de bœuf/Paleron
Semoule

Produit laitier



Fruit frais*



PRODUIT DE SAISON

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



Toutes les viandes
de bœuf servies
dans votre restaurant
sont d'origines Françaises



Toutes les viandes
de porc servies
dans votre restaurant
sont d'origine Françaises

Dinde Française



PRODUITS LOCAUX

Pain - Boulangerie Borderon - Gorges
Pommes, poires : Verger Le Plessis - Les Brouzils
Œufs : Gaec de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
Haricots blancs et mogettes : Earl La Coussais - Les Brouzils