





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Carottes* râpées Salade de haricots verts au vinaigre balsamique Oeuf sauce Gribiche Pâté de campagne	 Tomates* au fromage à l'huile d'olive  Concombre* et fromage de brebis Pêches au thon  Salade*, fromage, jambon et tomates	 Melon*  Râpé de légumes* Toast de fromage de chèvre et chorizo Surimi et macédoine	Pâté de foie Quiche aux légumes Rillettes de poisson Cervelas aux fines herbes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon grillé</i> <i>Escalope de volaille sauce suprême</i> Petits pois à la Française Purée	<i>Mijoté de bœuf</i> <i>Filet de lieu et crème de ciboulette</i> Coquillettes Carottes cuites au cumin	<i>Paëlla</i> <i>Cuisse de canette aux pêches</i> Bâttonnière de légumes Riz	<i>Filet de poisson à l'oseille</i> <i>Rôti de porc à la Diable</i> Gratin breton Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt sucré Milk shake Rocher à la noix de coco  Fruit frais*	 Fruit frais* Crème au caramel Chou chantilly	Entremets au chocolat Yaourt aux fruits  Fruit frais* Moelleux aux amandes	Cocktail de fruits Pomme cuite au caramel  Fruit frais* Millefeuille
	Carottes* râpées Jambon grillé Petits pois à la Française Purée Fromage ou Laitage Yaourt sucré	Tomates* au fromage à l'huile d'olive Mijoté de bœuf Coquillettes Carottes cuites au cumin Fromage ou Laitage Fruit frais*	Melon* Paëlla Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Pâté de foie Filet de poisson à l'oseille Gratin breton Semoule Fromage ou Laitage Cocktail de fruits



 **Producteurs locaux**
* Le pain

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

 **Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises**