



Semaine du 12 au 16 mars 2018


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>☀️ Endives* aux pommes</p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Piémontaise</p> <p>☀️ Pomelo*</p>	<p>Riz au thon</p> <p>☀️ Toast aux sardines et salade verte*</p> <p>☀️ Chou rouge* aux pommes</p> <p>Asperges, œuf et tomates</p> <p>☀️ Carottes* râpées</p>	<p>Roulé de jambon et macédoine</p> <p>Saucissons panachés</p> <p>Salade croquante au chou chinois et fromage</p> <p>Salade Niçoise</p> <p>Sardines au citron</p>	<p>☀️ Salade verte*, endives, pommes et croûtons</p> <p>☀️ Salade* aux lardons</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Salade de hareng</p> <p>Saucisson à l'ail</p>	<p>☀️ Chou blanc* au fromage</p> <p>☀️ Salade* au Bleu et noix</p> <p>Tartine et mozzarella</p> <p>Œuf Mimosa</p> <p>Salade Mexicaine</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Filet de poulet aux champignons</i></p> <p>Pâtes</p> <p><i>Duo de chou-fleur et brocolis</i></p>	<p><i>Bœuf au paprika</i></p> <p>Poisson du jour</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p><i>Curry de volaille</i></p> <p><i>Calamars à la Romaine</i></p> <p>Riz Thaï</p> <p>Endives braisées</p>	<p><i>Jambon braisé à l'ananas</i></p> <p><i>Veau Marengo</i></p> <p> Petits pois</p> <p>Bâtonnière de légumes</p>	<p><i>Duo de poissons sauce Dieppoise</i></p> <p><i>Sauté de porc au caramel</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Chocolat Liégeois</p> <p>Yaourt</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>☀️ Fruit frais*</p> <p>Entremets à la vanille</p>	<p>☀️ Fruit frais*</p> <p>Far Breton</p> <p>Poire au chocolat</p> <p> Faisselle au caramel</p> <p>Crème dessert</p>	<p>☀️ Fruit frais*</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Compote de pêches meringuée</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Millefeuille</p>	<p>Milk shake aux fruits rouges et à la banane</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Tarte au crumble</p> <p>☀️ Fruit frais*</p> <p>Bavarois à la framboise</p>	<p>Moelleux aux amandes</p> <p>Gaufre</p> <p>Mousse au miel et nougat</p> <p>☀️ Fruit frais*</p> <p>Yaourt</p>



Betteraves vinaigrette	Riz au thon	Roulé de jambon et macédoine	Salade verte*, endives, pommes et croûtons	Chou blanc* au fromage
Cordon bleu	Bœuf au paprika	Curry de volaille	Jambon braisé à l'ananas	Duo de poissons sauce Dieppoise
Pâtes	Haricots verts	Riz Thaï	Petits pois	Ratatouille
Duo de chou-fleur et brocolis	Pommes vapeur	Endives braisées	Bâtonnière de légumes	Semoule
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Chocolat Liégeois	Fruit frais*	Fruit frais*	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Moelleux aux amandes

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

 **Produit Bio**
Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière

 **Produits issus de l'agriculture locale**
* Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
* Volaille : Anjou Volaille à Chalon sur Loire
* Pain : Tradéoz à Rezé
* Porc : VPF
* Bœuf : VBF
* Œuf : Gaec de l'eau vive

 **Légumes party !**

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