

Semaine du 09 au 13 avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>☼ Chou chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante</p> <p>☼ Endives*, jambon, œuf et tomates</p> <p>Champignons à la Grecque</p> <p>Saucissons panachés</p> <p>☼ Emincé* bicolore</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Riz au surimi</p> <p>Piémontaise</p> <p>Toast de sardines</p> <p>☼ Carottes* râpées au citron</p> <p>Salami</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Brocolis à la Parisienne</p> <p>Bouchée de fruits de mer</p> <p>Museau vinaigrette</p> <p>☼ Concombre* Bulgare</p> <p>Salad'bar</p>	<p>☼ Râpé* de légumes</p> <p>☼ Salade croquante* à la Mimolette</p> <p>Croque Suisse</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Taboulé</p> <p>Pâtes au surimi</p> <p>☼ Chou rouge* aux pommes</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Pomelo</p> <p>Salad'bar</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p><i>Pâtes à la Bolognaise</i></p> <p><i>Aile de raie aux câpres</i></p> <p>Pasta Box</p> <p style="text-align: right;"><i>Pâtes</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fondue de choux verts</i></p>	<p><i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i></p> <p><i>Steak haché sauce au poivre</i></p> <p>Tartine</p> <p style="text-align: right;"><i>Petits pois</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Frites</i></p>	<p><i>Jambalaya</i></p> <p><i>Beignets de calamars</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Riz</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Brocolis</i></p>	<p><i>Mijoté de porc au miel</i></p> <p><i>Sauté de canard à l'orange</i></p> <p>Kebab</p> <p style="text-align: right;"><i>Haricots verts</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Bâtonnière de légumes</i></p>	<p><i>Dos de colin Meunière</i></p> <p><i>Paupiette de veau aux raisins</i></p> <p>Pizza</p> <p style="text-align: right;"><i>Carottes Vichy</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gratin Dauphinois</i></p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Ile Flottante</p> <p>☼ Fruit frais*</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>☼ Fruit frais*</p> <p>AB Crème au caramel</p> <p>Forêt Noire</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>☼ Fruit frais*</p> <p>Marbré</p> <p>Pomme cuite</p> <p>Vénus à l'abricot</p> <p>Millefeuille</p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Brownie</p> <p>☼ Fruit frais*</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Muffin aux pépites</p> <p>Tiramisu</p> <p>Compote crumble</p> <p>☼ Fruit frais*</p> <p>Pain perdu</p>



Chou chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante	Riz au surimi	Betteraves vinaigrette	Râpé* de légumes	Taboulé
Pâtes à la Bolognaise	Pilon de poulet sauce Tex Mex	Jambalaya	Mijoté de porc au miel	Dos de colin Meunière
Fondue de choux verts	Petits pois	Riz	Haricots verts	Carottes Vichy
Fromage ou Laitage	Frites	Brocolis	Bâtonnière de légumes	Gratin Dauphinois
Crème dessert à la vanille	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais*	Fruit frais*	Entremets au chocolat	Muffin aux pépites

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

AB **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
* Boeuf : VBF
* Oeuf : Gaec de l'eau vive

🥕 **Légumes party !**

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