







## Semaine 13 Du 27 mars au 02 avril 2017

## Menu végétarien



LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Riz thon maïs vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Œuf dur sauce cocktail	Taboulé
Salade de pâtes marco polo (poivron, surimi, poivron)	Concombre sauce crème		Terrine de la mer crème citronnée	Cervelas vinaigrette
Cordon bleu	Emincé de bœuf VBF goulash		Raviolis épinard ricotta sauce tomate	Dos de lieu à la crème de curry
Mijotée de petit pois	 Pommes noisettes		 Mélodie de salade verte	Brunoise de légumes
 Camembert	Une madeleine		 Belle de Nantes (origine 44)	 Petit Entrammes (origine 53)
 Fruit frais	 Crème vanille au lait fermier de St Michel Chef Chef		Cocktail de fruits	Poisson d'avril (feuilleté chocolat)
Pêche au sirop	Fromage blanc sucré		 Fruit frais	Doonut's

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculents  
Produits laitiers



## Semaine 14 Du 03 au 09 avril 2017



## REPAS MALGACHE

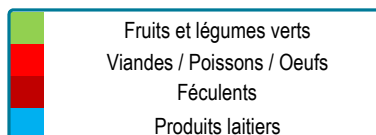
LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
 Concombre sauce crème	 Tomate vinaigrette épicée		Salami et cornichons	Macédoine de légumes mayo
Champignons à la crème	 Carottes râpées vinaigrette citronnée		Saucisson sec et cornichons	 Pomelos au sucre
Omelette sauce tomate	Blanc de poulet façon malgache (lait coco, curcuma, cumin, courgettes, carottes,...)		Mijotée de billes d'agneau	Haché de cabillaud
Coquillettes	Riz 		Tajine de légumes	Purée crecy (carotte)
Un spéculos	 Fromage du jour		 St Paulin	 Reblo'Chêne (origine 49)
 Yaourt aromatisé	Cake malgache (ananas, noix de coco et vanille)		Paris brest	Flan gélifié chocolat
Semoule au lait	 Banane		Tarte chocolat	Crème dessert vanille

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculents  
Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

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