

Semaine du 23 au 27 mars 2015

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade*	Taboulé		Endives, œuf, emmental, et tomates*
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	<i>Saucisse Purée</i>	<i>Goulasch Printanière de légumes</i>		<i>Filet de merlu pané au citron Gratin de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
LE DESSERT	Yaourt nature sucré	Fruit frais*		Crème dessert

Semaine du 30 mars au 3 avril 2015

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Terrine de légumes	Betteraves à la coriandre	Œuf sauce cocktail
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	<i>Paupiette de veau aux raisins Macaronis</i>	<i>Tajine d'agneau Semoule et légumes du tajine</i>	<i>Pot au feu Légumes du pot au feu</i>	<i>Filet de Hoki sauce aux crustacés Brocolis au beurre et boulgour</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
LE DESSERT	Fruit frais*	Entremets vanille	Duo de fromage blanc et compote	Fruit frais*



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

PRODUITS LOCAUX
Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
Tommes des Closiers - Les Eleveurs laitiers du Haut Anjou - Bierné
Pommes : Verger "Le Pressoir" - Saint Fort

