



Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	 Carottes et chou râpés*	Jambon et cornichons	Crème de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	 Fruit frais*	Chou à la crème	Crème dessert au chocolat



Produits locaux

- * Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
- * Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)
- * Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



Produit de saison

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

