

				Vendredi 1
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
<p>Salade verte BIO Oignons frits Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf local Sauce au thym Printanière de légumes Fraidou Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale Parmentier de thon Petit fromage frais aux fruits Fruit local</p>		<p>Carottes râpées locales Vinaigrette moutarde locale Rôti de porc local Jus de rôti Petits pois extra fins Yaourt nature Pâtisserie <i>*Rôti de dinde froid</i></p>	<p>Oeuf dur Mayonnaise Garniture façon vol au vent sans viande Riz Tomme blanche Fruit BIO</p>
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Endives locales croûtons Bolognaise de boeuf charolais Fusilli BIO Emmental râpé Yaourt nature Purée de pommes locales du chef</p>	<p>Salade de pommes de terre locales Nugget's de fromage Epinards branches en béchamel Gouda Fruit</p>		<p>Potage poireaux, navets, carottes Rôti de veau BIO Jus de rôti Purée de courge butternut BIO (Pdt fraîche locale) Camembert Fruit local</p>	<p>*** Amuse bouche: <i>Amarante vinaigrette d'agrumes</i> *** Céleri rémoulade local Dés de poisson PDU sauce armoricaine Boullgour Cantafrais Ile flottante</p>
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Carottes râpées locales Cuisse de poulet rôti et son jus Purée de céleri du chef (pdt fraîches) Pointe de Brie Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Velouté poireaux-pommes de terre Chili sin carne Riz Tortilla de blé Yaourt aromatisé Fruit local</p>		<p>Rillettes de canard du chef Cassoulet* Haricots blancs coco locaux sauce tomate Fromage blanc de la laiterie de Montoire Fruit <i>*Francfort de volaille</i></p>	<p>Salade verte BIO maïs Vinaigrette moutarde locale Pavé de merlu PDU sauce basilic Ratatouille à la niçoise et blé Vache qui rit BIO Cake coco du chef (farine locale)</p>
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Chou blanc local Raisin sec Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce façon orientale Semoule Petit trôo Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf local Sauce bouguignonne Pommes de terre vapeur Fromage blanc de la laiterie de Montoire Fruit BIO</p>		<p>Endives locales et noix Vinaigrette moutarde locale Emincé de porc aigre douce Haricots verts persillés Cantadou ail et fines herbes Riz au lait <i>*Emincé de dinde sauce aigre douce</i></p>	<p>Taboulé petit épautre BIO local Poisson pané frais sauce béchamel et quartier de citron Carottes locales Yaourt aromatisé Fruit</p>