



## Semaine du 14/04 au 20/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigre balsamique	Pommes de terre au surimi et ciboulette	Pâté de foie	Concombre à la crème	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes	Filet de dinde (SIQO)	Steak haché sauce béarnaise	Rôti de porc sauce miel	Poisson du jour
	Pâtes AB	Julienne de légumes	Riz AB	Haricots blancs	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER		Fromage $A\ddot{B}$		Laitage AB	
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fromage blanc fermier & purée de framboises	Cocktail de fruits	Marbré & crème anglaise	Fruit frais AB **
Produits locaux		Bœuf, Porc, Volaille et Dinde	e en muscles entiers et bruts sont		



- \* Lait fermier bio : Ferme Fourny Barbière à Aizenay
- \* Mogettes, lentilles et légumes secs : Orsonneau à Aizenay
- \* <u>Yaourt fermier, crème et fromage blanc</u>: EARL Les Limon à St Flaive des Loups
- \* Oeufs bio : EARL Camille et Eugène La Chavechère à Aizenay
- \* Boulangerie du Moulin à St Révérent
- \* Boulangerie Traineau à Aizenay
- \* Viande de bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
- \* Viande de porc : Mr Joubert, Le Fenouiller
- \* Volaille: Béziau SAS La Jaudonnière

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts son 100% Français



Produit de saison

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



Produits issus de l'agriculture biologique



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!