


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au poulet et maïs Riz au thon et petits pois Céleri et carottes rémoulade  Pâté forestier	La Coleslaw Salade de lardons, pommes et Comté Coquille de poisson Toast au fromage de chèvre	Salade de pomelo Chou rouge aux raisins Assiette nordique Tartelette aux oignons	Betteraves persillées Champignons à la bulgare Taboulé libanais Rillettes et cornichons	Potage / Endives, raisins secs et croûtons  Rémoulade de céleri au cumin  Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Omelette aux fines herbes  Haricots verts sautés/flageolets à l'échalote	Dinde aux champignons Dos de lieu rôti aux herbes Légumes sauce basquaise/frites	Paupiette de veau au jus Rosbeef et sa sauce balsamique Semoule aux épices/fondue de poireaux	Boulettes de soja, tomates et basilic  Tajine d'agneau/boulettes de bœuf sauce tomate Poêlée du chef/coquillettes	Poisson du jour Jambon sauce madère Riz/embeurée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais	Entremets à la vanille et chantilly Mousse au caramel au beurre salé Tarte aux pommes Fruit frais 	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi et orange Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Gâteau roulé à la confiture Compote de pommes et rhubarbe
	Pennes au poulet et maïs Porc au caramel Haricots verts sautés/flageolets à l'échalote Fromage ou Laitage Fruit frais	La Coleslaw Dinde aux champignons Légumes sauce basquaise/frites Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Salade de pomelo Paupiette de veau au jus Semoule aux épices/fondue de poireaux Fromage ou Laitage Entremets à la vanille et chantilly	Betteraves persillées Boulettes de soja, tomates et basilic Poêlée du chef/coquillettes Fromage ou Laitage Chou à la crème	Potage / Endives, raisins secs et croûtons Poisson du jour Riz/embeurée de chou Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Céleri mimosa  Museau vinaigrette Lasagnes Salade verte  Fromage ou Laitage Fruit frais  Panna cotta aux fruits rouges Pomme rôtie, miel et amandes	Poireaux vinaigrette Tartelette au fromage Poitrine de porc grillée Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Fruit frais  Salade d'agrumes Far Breton aux pruneaux	Terrine de légumes Mortadelle Poisson meunière Épinards à la béchamel Fromage ou Laitage Fruit frais  Oeufs à la neige au coulis de fruits Cake au citron	Haricots verts et échalote Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs Fajitas au poulet sauce aux épices mexicaines Fromage ou Laitage Fruit frais  Ananas chantilly Donut	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p> 

 **Produits locaux**
 * Galettes et crêpes : Catel Roc - Treillères
 * Pain : Trois boulangers de Nort sur Erdre

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit végétarien**