

**SEMAINE 22**

**Du 28 mai au 1er Juin 2018**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE  
HORS  
D'ŒUVRE**



Céleri rémoulade\*

Salade Marco Polo

Œufs durs sauce cocktail

\*\*\*

Rôti de porc à la moutarde

Haricots blancs à la tomate  
Courgettes sautées

\*\*\*

Fromage ou Yaourt

\*\*\*



Fruits frais\*

Liégeois café

Compote de pommes

**LE PLAT  
CHAUD,  
LA  
GARNITURE**

**LE  
PRODUIT  
LAITIER**

**LE  
DESSERT**

Pâté de campagne

Cœur de palmier vinaigrette



Concombre bulgare\*

\*\*\*

Escalope de volaille aux oignons

Poêlée de légumes  
Riz

\*\*\*

Fromage ou Yaourt

\*\*\*

Mousse au chocolat

Ile flottante



Fruit frais\*



Carottes râpées\*

Mortadelle

\*\*\*

Pâtes bolognaise

Bâtonnière de légumes

\*\*\*

Fromage ou Yaourt

\*\*\*

Yaourt aux fruits

Riz au lait



Fruit frais\*



Melon\*

Piémontaise

\*\*\*

Beignet de calamar sauce tartare

Carottes Vichy  
Blé

\*\*\*

Fromage ou Yaourt

\*\*\*

Cake au fromage blanc

Abricots au sirop



Fruit frais\*

**LE PRODUIT LOCAL**

le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :  
Laita, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg



**LE PRODUIT DE SAISON**

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

