



MENU

Du 23/03 au 27/03

Lundi

Friand

Sauté de porc sauce
miel moutarde

Haricots verts

Crème au chocolat

Mardi

Tartine de
Guacamole

Sauce Napolitaine

Pâtes

Fromage râpé

Panna cotta fruits
rouges

Mercredi

Salade de Betteraves
et brebis

Kefta

Galette de pommes de
terre

Yaourt nature

Compote de pommes
maison

Jeudi

Pâté de volaille et
cornichon

Fajitas mexicaine

Salade verte

Crème anglaise

Brownie au haricots
rouges

Vendredi

Carottes râpées

Sauté de bœuf
« La vache Nantaise »

Riz pilaf

Emmental

Orange

Cette semaine : Les légumes viennent de la ferme Les Ecofolies à Sainte Pazanne et sont bio. Les Pommes sont bio et viennent du verger de belle cour à Montbert. Les laitages sont bio et viennent de la ferme Gineau à saint Michel-chef-chef. La viande est d'origine française. Le sauté de bœuf est bio et locale. Le porc est label rouge les huiles et les pâtes viennent de la ferme Preferetz.