

## MAI

	Lundi 1 Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
Entrée		Carotte/chou blanc	Quinoa thon	
Plat		Quiche lorraine	Sauté de dinde	Burger Végétarien
Garniture		Salade	Haricots verts	Frites
Produit Laitier			Fromage blanc	
Dessert		Fruit de saison		Fruit de saison

	Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
Entrée		Radis	Salade de pâtes	Pois chiche maïs
Plat		Hachis Parmentier	Poisson pané	Nouilles chinoises aux légumes
Garniture			Epinards à la crème	
Produit Laitier			Fromage	Yaourt
Dessert		Fruits au sirop		Raisins secs

	Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Entrée		Carottes rapées raisins secs		
Plat	Rougail Saucisses	Lasagnes bolognaise		
Garniture	Riz			
Produit Laitier	Yaourt fruité			
Dessert		Fruit de saison		

	Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
Entrée	Concombres	Salade fromage	Carottes Celeri	Betterave Œufs durs
Plat	Pizza	Roti de porc	Dahl de lentilles	Poisson frais
Garniture	Salade	Flageolets	Riz	Haricots verts
Produit Laitier			Fromage	Riz au lait
Dessert	Compote	Fruit frais	Fruit frais	

	Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1 Juin	Vendredi 2 Juin
Entrée	Radis	Beurre de sardines	Tomates Mozza	Salade niçoise
Plat	Sauté de porc curry	Riz cantonnais (jambon)	Gratin de pâtes aux légumes	Poisson frais
Garniture	Pdt vapeur			Petits pois
Produit Laitier				
Dessert	Entremet bio	Compote	Gateau au chocolat (haricots)	Glace

**\* Plat test végétarien, le restaurant scolaire va tester de nouveaux plats et pour cela 2 tables au hasard seront choisies environ 1 fois par mois pour y goûter \***

#### FOURNISSEURS

Pain.....: Boulangerie Saffré Bio  
 Légumes...: Fruidis / Le champ du Basilic  
 Poisson...: Frais Cap Marée / Passion Froid  
 Viande...: De la terre à l'assiette (Puceul)  
 Fruits...: Fruidis

Bœuf.....: De la terre à l'assiette (Puceul)  
 Porc.....: La ferme du Bois Suzin Bio (La Grigonnais)  
 Poulet...: JVT (Janzé)  
 Dinde...: La Brégonnerie (Nort-sur-Erdre)  
 Laitages..: Ferme de Belchamps Bio (Saffré) / Passion Froid