





	Lundi 20 juin 2016	Mardi 21 juin 2016	Mercredi 22 juin 2016	Jeudi 23 juin 2016	Vendredi 24 juin 2016
Entrée	Salade de pâtes campagnarde	Betterave		Salade de choux blanc + Maïs	Carottes râpées vinaigrette citronnée
Plat principal	Emincé de dinde Façon Tandoori	Poisson meunière		Raviolis	Filet de hoki sauce citron
Garniture	Haricots verts	Grain de blé pilaf		Salade verte	Duo de chou-fleur + brocolis
Produit Laitier				Emmental	Samos
Dessert	Jus de raisin frais*	Novly au chocolat		Compote de pommes	Beignet aux pommes
Repas de fin d'année	Lundi 27 juin 2016	Mardi 28 juin 2016	Mercredi 29 juin 2016	Jeudi 30 juin 2016	Vendredi 1 juillet 2016
Entrée	Salade riz et thon	Salade de tomates et mozzarella		Melon	Pâté de foie
Plat principal	Tempe de porc laqué aux épices	Pavé de dinde mariné		Cheesburger	Pavé de Lieu et sa sauce tomates/basilic
Garniture	Poelée de légumes	Lentilles		Frites	Riz pilaf
Produit Laitier		Emmental		Yaourt à boire	Petits-Guissés sucrés
Dessert	Fruits	Crème dessert à la Vanille			Fruits
	Lundi 4 juillet 2016	Mardi 5 juillet 2016	Mercredi 6 juillet 2016	Jeudi 7 juillet 2016	Vendredi 8 juillet 2016
Entrée	Terrine de poisson	Carottes râpées	 <b>VACANCES SCOLAIRES !!!</b> 		
Plat principal	Rôti de porc braisé	Emincé de bœuf aux herbes			
Garniture	Flageolets	Pâtes au beurre			
Produit Laitier	Camembert	Boursin			
Dessert	Fruits	Compote pomme/fraise			

Menus répondant aux exigences du PNNS + aux recommandations du GEMRCN

Produit issu de l'agriculture Biologique

Ce mois-ci, un petit mot de ARIDEV, notre prestataire de restauration :

« Née en 2000, ARIDEV, filiale restauration et services de l'association EscalesOuest, sert aujourd'hui, plus de huit cent mille repas sur l'ensemble de nos restaurants. Nos équipes sont constituées d'une cinquantaine de professionnels de la restauration. Nos activités se déclinent de la façon suivante : Gestion de restaurants d'entreprises et de restaurants scolaires, Fourniture de repas livrés, Gestion complète de centres de vacances et de centres de loisirs et Gestion de restauration commerciale (ARI sur l'Erdre restaurant à La Beaujoire 44) Nous avons fait le choix de réduire nos structures d'encadrement afin d'optimiser l'autonomie de nos responsables de sites. Ils sont libres, d'une part dans la réalisation des menus et d'autre part dans l'organisation de la production. Nous gérons en direct nos achats et nous sélectionnons chez les producteurs de proximité les produits qui vous sont destinés. Garantie de provenance et qualité de nos approvisionnements sont les maîtres mots de nos achats au quotidien. Notre engagement pour votre restauration : Favoriser l'achat local et les filières courtes par une approche économique et durable. Par exemple, pour votre restaurant, la plupart des fruits de saison proviennent des Jardins de Thaïs -44- Enfin, nous mettons en place sur nos restaurants scolaires des animations permettant de découvrir les produits au plus près du naturel. L'association La Cicadelle nous accompagne dans notre programme d'animations afin de proposer aux enfants des déjeuners de découverte des produits du terroir et de sensibilisation à l'environnement. Nous avons cette année sur 2 jours mis en avant le chou et les radis dans nos restaurants. Rendez-vous donc prochainement dans votre restaurant et, avant la rentrée prochaine, nous vous souhaitons de bonnes vacances !!! Aridev - La restauration de proximité »

\* ARIDEV propose, en cette fin d'année scolaire, une animation : « Jus de fruit solidaire » en partenariat avec l'ESAT de la Vertonne -Vertou- et l'EPMS Lejeune de Corcoué sur Logne. En collaboration avec les équipes de ces établissements, il sera proposé en lieu et place du fruit prévu le lundi 20 juin prochain, un jus de raisin frais de production locale. Cette action permet de promouvoir le travail des personnes issues du monde de l'handicap, ainsi que les productions locales.