



Semaine du 06 au 10 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	✱ Salade* au chou et jambon ✱ Carottes* râpées	Pâtes au surimi Salade de lentilles	✱ Pamplemousse*	Betteraves à l'orange ✱ Céleri* rémoulade	Macédoine de légumes ✱ Endives* au Bleu
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Carottes au jus</i>	<i>Poulet Basquaise</i> <i>Boulgour</i>	<i>Duo de chipolata et merguez</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Dos de colin sauce au citron</i> <i>Semoule</i>
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc	 ✱ Fruit frais*	Crème au caramel	Muffin aux pépites	✱ Fruit frais*

LE FROMAGE COMPOSE VOTRE MENU DEUX FOIS PAR SEMAINE.

Semaine du 13 au 17 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre Cake au chorizo	✱ Céleri* rémoulade ✱ Pomelo*	Champignons à la Grecque	 Concombre Taboulé	Œuf dur Maquereau au vin blanc
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cuisse de poulet</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Colin sauce aux poivrons</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Lasagnes au poisson</i> ✱ Salade verte*	<i>Hachis Parmentier</i> ✱ Salade verte*	<i>Saucisse</i> <i>Carottes Vichy</i>
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc	✱ Fruit frais*	Far Breton	Brownie	✱ Fruit frais*



Produits locaux

Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
 A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
 A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac



Produit de saison

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



Produit Bio

