

Semaine du 20 au 24 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise * Salade verte* et croûtons à l'ail	Pâté de campagne Pâté de foie	* Chou blanc* au jambon	Potage de citrouille Œufs durs	* Carottes* râpées Sardines à l'huile
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Dinde à la crème</i> <i>Duo de chou-fleur et brocolis</i>	<i>Sauté de boeuf à la Provençale</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Calamars à la Romaine</i> <i>Riz</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Pâtes</i>	<i>Pané de merlu</i> <i>Purée</i>
DESSERTS	Compote de pommes et cassis Amandine	* Fruit frais*	Crème dessert	Clafoutis	Fromage blanc Entremets au chocolat

LE FROMAGE COMPOSE VOTRE MENU DEUX FOIS PAR SEMAINE.

Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Brunoise de concombre et maïs * Emincé* bicolore	Macédoine de légumes * Pamplemousse*	Salade de lentilles au fenouil	* Carottes* râpées Concombre Bulgare	Betteraves vinaigrette * Salade verte* et dés de Mimolette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Keftas de bœuf</i> <i>Carottes sautées</i>	<i>Filet de lieu sauce au citron</i> <i>Riz Créole</i>	<i>Tortillas</i> * Salade verte*	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Sauté de veau aux champignons</i> <i>Brocolis et julienne de légumes</i>
DESSERTS	* Fruit frais*	Yaourt nature sucré Crème dessert	* Fruit frais*	Riz au lait Crème brûlée maison	* 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

