




Semaine du 18 au 22 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante Champignons à la Grecque	Riz au surimi Gougère au fromage	 Céleri* aux pommes	 <div style="text-align: center;">  <p>REPAS de Noël</p> </div>	Salade de pommes de terre Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Jambon grillé</i> <i>Riz</i>		<i>Dos de colin Meunière</i> <i>Carottes Vichy</i>
DESSERTS	Crème dessert Liégeois au chocolat	  Fruit frais*	 Fruit frais*		Compote Vénus à l'abricot

LE FROMAGE COMPOSE VOTRE MENU DEUX FOIS PAR SEMAINE.



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



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.