

Semaine du 02 au 06 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Riz au thon tomate	Chou blanc* au curry	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Pâtes</i>	<i>Curry de poulet</i> <i>Carottes Vichy</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Petits pois</i>
DESSERT		Fruit frais*	Compote	Fromage blanc aux fruits	Galette des Rois

Semaine du 09 au 13 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles Océane	Céleri* aux pommes et curry	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Carottes* râpées	Potage de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Dos de colin</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Pizza</i> <i>Salade verte*</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	Fruit du Verger*	Yaourt nature sucré	Compote meringuée	Fruit frais*	Tarte au chocolat



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

