

Semaine du 16 au 20 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage aux poireaux	Crêpe au fromage	✱ Salade verte*, Edam et Gouda	AB Betteraves vinaigrette	Mousse de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i> ✱ Salade verte*	<i>Bœuf façon Thai</i> <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Mélange Campagnard</i>	<i>Saucisse grillée</i> Lentilles	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Boullgour aux petits légumes</i> Brocolis
DESSERT	✱ Fruit frais*	Liégeois	Gâteau à l'ananas	Duo de fromage blanc et compote	AB ✱ Fruit frais*

Semaine du 23 au 27 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	Potage de légumes	✱ Salade de pomelo*		AB ✱ Carottes* et chou râpés
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Sot-l'y-laisse de dinde</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Purée</i>		<i>Cabillaud à la tomate</i> AB Riz
DESSERT	Yaourt aromatisé	✱ Fruit frais*	Mousse bicolore / au chocolat		✱ 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

