

Semaine du 30 janvier au 03 février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante	Riz au surimi	Céleri* aux pommes	Taboulé	Potage de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Dos de colin Meunière</i> <i>Carottes Vichy</i>	<i>Jambalaya</i> <i>Riz</i>	<i>Poulet sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Haricots blancs</i>
DESSERT	Fruit frais*	Fromage blanc local	Fruit frais*	Crêpe pour la Chandeleur	Gélifié à la vanille

Semaine du 06 au 10 février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes* râpées vinaigrette	Endives*, jambon et œuf	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au curry</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i> <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de veau Forestier</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Couscous</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Gratin d'épinards et pommes de terre</i>
DESSERT	Fruit frais*	Yaourt aux fruits local	Riz au lait	Fruit frais*	Muffin aux pépites



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

