

Semaine du 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie		Crêpe au fromage
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Riz aux petits légumes</i>	<i>Mijoté de porc aux épices</i> <i>Petits pois</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Pennes Brocolis</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Semoule au lait	Fromage ☀️ Fruit frais*	Fromage blanc à la framboise

Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs		Jambon et cornichons	Crème de potiron
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fromage ☀️ Fruit frais*	Compote de pommes et bananes	Entremets à la vanille



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
- * Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson