


Semaine du 27 février au 03 mars 2017


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Potage New York	Oeuf mayonnaise
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Tortis</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Petits pois</i>	<i>Palette de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Dos de colin sauce à l'oseille</i> <i>Semoule Ratatouille</i>
DESSERT	Chocolat Liégeois	Fromage Beignet	Fromage blanc	* Fruit frais*

Semaine du 06 au 10 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE		* Salade*, emmental, jambon et pommes	Potage	* Carottes* râpées
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Jambon au Porto</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Purée</i>	<i>Chili con Carne</i> <i>Riz aux épices</i>	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	Fromage * Fruit frais*	Yaourt nature sucré	* Fruit frais*	Brownie

 **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