

Semaine du 04 au 10 septembre 2017

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------|---|--|---|--|
| LE HORS D'ŒUVRE | Melon* | | Céleri au curry | Rillettes et cornichons |
| LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE | <i>Poulet rôti</i> <i>Pommes rissolées</i> | <i>Sauté de bœuf à la Provençale</i> <i>Petits pois</i> | <i>Cordon bleu</i> <i>Tortis</i> | <i>Dos de colin sauce crustacé</i> <i>Semoule</i> |
| DESSERT | Mousse au chocolat | Fromage Crumble aux fruits | Entremets à la vanille | Fruit frais* |

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------|---|---|---|--|
| LE HORS D'ŒUVRE | Tomates* vinaigrette | Duo de melon et pastèque* | | Piémontaise |
| LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE | <i>Jambon grillé sauce Charcutière</i> <i>Lentilles au jus</i> | <i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Poelée du Chef</i> | <i>Poisson pané au citron</i> <i>Riz safrané</i> | <i>Pilon de poulet aux épices</i> <i>Brocolis</i> |
| DESSERT | Fruit frais* | Riz au lait au caramel | Fromage Fruit frais* | Far Breton |

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