




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