

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi		Taboulé	 Concombre* et fromage de brebis
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> <i>Haricots verts</i> <i>Purée</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Fondant de porc au miel</i> <i>Carottes glacées</i>	<i>Blanquette de poisson</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Fromage blanc	 Fromage Fruit frais*	Chou à la crème	Compote de pommes et cassis

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 Pommes de terre, jambon et tomates*	Crêpe au fromage	Pastèque	
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Sauté de porc</i> <i>Petits pois</i>	<i>Paupiette de veau au paprika</i> <i>Gratin de courgettes, tomates et fromage</i>	<i>Couscous maison</i> <i>Légumes du couscous / Semoule</i>	<i>Pâtes au saumon</i>
DESSERT	Yaourt nature sucré	 Fruit frais*	Crème dessert au chocolat	 Fromage Fruit frais*

 **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