

Semaine du 02 au 06 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Pâtes au thon vinaigrette	Tomates et vinaigrette		☀ Concombre*, mais et fromage
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Hachis Parmentier</i> ☀ <i>Salade verte*</i>	<i>Cassolette de poisson aux petits légumes</i> <i>Riz</i>	<i>Sauté de porc au curry</i> <i>Haricots beurre</i>
DESSERT	☀ Fruit frais*	Compote de pommes et framboises	☀ Fromage ☀ Fruit frais*	Framboisier

Semaine du 09 au 13 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	☀ Tomates* au fromage à l'huile d'olive	Cake aux carottes		
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Dos de colin à l'oseille</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>		<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Frites / Pommes rissolées</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits		☀ 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