

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE		Taboulé	 Carottes* râpées vinaigrette	Salade, jambon, fromage et tomates
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i>  <i>Purée</i>	<i>Filet de merlu pané</i>  <i>Haricots verts / panachés</i>	<i>Palette à la Diable</i>  <i>Cocos blancs</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i>  <i>Ratatouille</i>
DESSERT	 Fromage Fruit frais*	Mousseline à l'abricot	 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 Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- \* Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.