

Semaine du 06 au 10 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage		Potage	Pâté de campagne
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Paupiette de veau à la tomate</i> <i>Purée</i>	<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Carottes au thym</i>	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Blanquette de poisson safranée</i> <i>Semoule</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	☀ Fromage Fruit frais*	☀ Fruit frais*	Muffin aux pépites

Semaine du 13 au 17 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	☀ Carottes* râpées à l'orange	Taboulé	☀ Salade Coleslaw*	
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Mijoté de porc Dijonnaise</i> <i>Petits pois</i>	<i>Saucisse</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Brandade de poisson</i> ☀ <i>Salade verte*</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	☀ Fruit frais*	Fromage blanc au miel	☀ 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 Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson