

**Semaine du 20 au 24 novembre 2017**

|                               | LUNDI                                  | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|-------------------------------|--|--|--|---|
| LE HORS D'ŒUVRE               | Betteraves vinaigrette                 |  | Potage New York  | Riz au thon à la tomate   |
| LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE | <i>Cordon bleu</i><br><br><i>Pâtes</i> | <i>Duo de poissons sauce Dieppoise</i><br><br><i>Ratatouille</i> | <i>Hachis Parmentier</i><br><br>* <i>Salade verte*</i> | <i>Dos de lieu au beurre blanc</i><br><br><i>Haricots verts</i> |
| DESSERT                       | Chocolat Liégeois                      | * Fromage<br>Fruit frais*  | Fromage blanc aux fruits rouges                        | Moelleux aux amandes  |

**Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017**

|                               | LUNDI  | MARDI                                    | JEUDI   | VENDREDI   |
|-------------------------------|--|--|---|--|
| LE HORS D'ŒUVRE               |  | * Céleri* aux pommes                     | * Carottes* râpées                                      | Potage de potiron  |
| LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE | <i>Filet de merlu pané au citron</i><br><br><i>Julienne de légumes</i> | <i>Chili con Carne</i><br><br><i>Riz</i> | <i>Rôti de porc au jus</i><br><br><i>Pommes sautées</i> | <i>Mijoté de bœuf à la tomate</i><br><br><i>Gratin de chou-fleur</i> |
| DESSERT                       | * Fromage<br>Fruit frais*  | Yaourt nature sucré                      | * 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" Vertouz
- \* 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