

**Semaine du 04 au 08 décembre 2017**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage		Mousse de foie
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Bœuf façon Thai</i> <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Brocolis/boullgour aux petits légumes</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Yaourt aromatisé	☀️ Fromage ☀️ Fruit frais*	Cocktail de fruits

**Semaine du 11 au 15 décembre 2017**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs		Salade Mimosa	Potage de légumes
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Mijoté de porc aux épices</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Purée</i>	<i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Dos de colin sauce Aurore</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	☀️ Fromage ☀️ Fruit frais*	Chou à la crème	☀️ 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