

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	☀️ Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante		 <p>REPAS <i>de Noël</i></p>	Velouté de champignons
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i>		<i>Blanquette de poisson</i> <i>Carottes Vichy/semoule</i>
DESSERT	Compote de pommes et banane	☀️ Fromage Fruit frais*		Yaourt sucré



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