

Semaine du 08 au 12 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Velouté de carottes et céleri	Friand au fromage	Salade Coleslaw*	Céleri Mimosa*
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Semoule aux épices</i>	<i>Mijoté de porc Dijonnaise</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Riz</i>	<i>Brandade de poisson</i> <i>Salade verte*</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais*	Fruit frais*	Galette des Rois

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Jambon et macédoine	Crème Dubarry	Riz au thon tomate
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Farfalles</i>	<i>Duo de poissons sauce Dieppoise</i> <i>Ratatouille/semoule</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Haricots verts</i>
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais*	Fromage blanc au miel	Moelleux aux amandes

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