






Semaine du 22 au 26 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	 Céleri* aux pommes	 Carottes* râpées	Potage Saint Germain
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Poêlée de légumes à la Provençale</i>	<i>Palette de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Yaourt nature sucré	 Fruit frais*	Brownie

Semaine du 29 janvier au 02 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	 Salade verte, Edam et Gouda*	Potage
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Pâtes à la Carbonara</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Bœuf façon Thaiï</i> <i>Légumes Thaiï</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Brocolis</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc et spéculoos	 Fruit frais*	Crêpe de la Chandeleur

 **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