







Semaine du 05 au 09 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Taboulé	 Carottes* et chou râpés		Crème de potiron
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Sauté de porc aux épices</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Pennes</i>		<i>Blanquette de poisson</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	 Fruit frais*		Compote de pommes et banane

Semaine du 12 au 16 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves à l'orange	 Chou chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante	Potage de céleri et carottes	Riz au surimi
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Carottes Vichy</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Beignet	Entremets au chocolat	Cocktail de fruits

 **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