





Semaine du 19 au 23 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	 Carottes* râpées vinaigrette	Salade Hollandaise	Potage à la tomate
LE PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Sauté de volaille au lait de coco</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Couscous</i> <i>Légumes du couscous/semoule</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Pommes vapeur</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc aux brisures de framboises	 Fruit frais*	Roulé à la confiture



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