





Semaine du 26/10 au 01/11

Resou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plat végétarien



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 Bregeonnière Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison









Semaine du 02/11 au 08/11

n :
Réseau
Ollies
The state of the s
00
ETAG

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pommes de terre au thon tomaté

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Pâtes

Bœuf au paprika

Ratatouille

Hachis parmentier

Salade verte

*

Poisson sauce oseille

Haricots verts

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc aux framboises

Fromage/muffin aux pépites



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plat végétarien



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 Bregeonnière Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison









Semaine du 09/11 au 15/11



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz

Chou chinois et fromage de brebis



Œuf mayonnaise

Chili végétarien

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet Meunière au citron

Bâtonnière de légumes

Steak haché

Pommes rissolées

Mijoté de porc

Brocolis

Riz

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Brownie

Fromage/Fruit frais





Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plat végétarien



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 Bregeonnière Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive Saint Hilaire de Clisson





Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison







Semaine du 16/11 au 22/11

1	
	Réseau
	NODUIT CO
	B. C. K.
	TETAG

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Crêpe au fromage

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES Tartiflette

Pot au feu

Galette et saucisse

Filet de lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Légumes du pot au feu

Poêlée Basquaise

Boulgour aux petits légumes

DESSERT

Fruit frais



Panna cotta

Fromage/Fruit frais



Entremets à la vanille



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plat végétarien



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 Bregeonnière Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive Saint Hilaire de Clisson





Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison









Semaine du 23/11 au 29/11

Réseau
SEODUIT CE
FTAG

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes

Rillettes

Betteraves vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES Porc au caramel

Boulettes de soja

Sauté de dinde aux pommes

Poêlée Villageoise

Poisson du jour

Riz

Haricots verts à l'ail

Pommes rissolées

Fruit frais



DESSERT

Yaourt aromatisé

Fromage/Fruit frais



Chou à la crème

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plat végétarien



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 Bregeonnière Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison









Semaine du 30/11 au 06/12

	Réseau
1	NODUIT
1	
(0
	ETAG

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Toast aux sardines

Râpé de légumes



Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES Pâtes sauce bolognaise

Poulet Tex Mex

Jambon grillé

Poisson du jour

Petits pois

Cocos blancs

Purée de potiron

DESSERT

Fromage/Fruit frais



Crème dessert

Fromage blanc

Cookies



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Plat végétarien



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 Bregeonnière Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive Saint Hilaire de Clisson





Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

