













Semaine du 18 au 22 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	Salade verte* au melon et tomate  	  Radis* et beurre	Taboulé	 Concombre* et fromage de brebis
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Escalope de volaille</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Pizza</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Sauté de porc au miel</i>  <i>Carottes glacées</i>	<i>Parmentier de poisson</i>  <i>Salade verte*</i>
	Spéculoos	 Fromage	 Fruit frais*	 Fruit frais* 	Madeleine
DESSERT	 Fromage blanc	  Fruit frais*	Liégeois au chocolat	Eclair au chocolat	Compote de pommes et cassis

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Pommes de terre, jambon et tomates*	Pizza	Pamplemousse	 <i>Salade* aux deux fromages et tomates</i>	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Sauté de bœuf aux olives noires</i> <i>Gratin de courgettes, tomates et fromage</i>	<i>Gratin Malouin</i> <i>Chou-fleur</i>	<i>Couscous maison</i> <i>Légumes du couscous / Semoule</i>	<i>Pâtes au saumon</i>
	 Fruit frais* 	 Fromage	Galette fine	 Fruit frais* 	Petits Suisses
DESSERT	 Yaourt nature sucré	 Fruit frais*	Mousseline aux fruits	Ile Flottante	  Fruit frais*



Produits locaux :

* La dinde : Ferme de la Brégonnerie - Nort sur Erdre



Produit de saison

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