

























Semaine du 20 au 24 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	Macédoine au jambon	 Chou blanc* aux lardons, noix et croûtons	Potage	Riz au thon à la tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pilon de poulet</i> <i>Pennes</i>	<i>Filet de poisson du jour</i> <i>Ratatouille / Semoule</i>	<i>Filet de dinde à la Provençale</i> <i>Riz</i>	<i>Hachis Parmentier</i>   <i>Salade verte*</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Haricots verts</i>
	 Fruit frais*	Petits suisses	Fromage	 Fruit frais*	  Fruit frais*
DESSERT	Chocolat Liégeois	  Fruit frais*	 Fruit frais*	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Moelleux aux amandes
LES GOÛTERS			Pain au lait et chocolat  Fruit frais*		

Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles Océane	Potage	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	  Carottes* râpées	 Salade*, emmental et jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Filet de poisson du jour</i> <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Rôti de porc au jus</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Pizza</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
	 Fromage	 Fruit frais*	Gâteaux secs	Yaourt aromatisé	  Fruit frais*
DESSERT	 Fruit frais*	 Yaourt nature sucré	Compote meringuée	 Fruit frais*	Brownie
LES GOÛTERS			Pain, beurre et fromage  Fruit frais*		


Produits locaux :

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



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