



























Semaine du 04 au 08 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	 Salade verte, Edam et Gouda*	Potage	Mousse de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i>  Salade verte*	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Galette et saucisse</i>  Salade verte*	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Boullgour aux petits légumes</i>
	Fromage	 Fruit frais*	 Fruit frais*	  Fruit frais*	 Fromage
DESSERT	 Fruit frais*	 Duo de fromage blanc et compote	Semoule au lait	Flan Pâtissier	 Fruit frais*
LES GOÛTERS			Pain, beurre et chocolat  Fruit frais*		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	 Salade Coleslaw*	 Pamplemousse*	Salade de tomates Mimosa	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Mijoté de porc au caramel</i>  Petits pois	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Purée</i>	<i>Quiche aux légumes maison</i>  Salade verte*	<i>Steak haché</i> <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Filet de poisson à la tomate</i> <i>Riz</i>
	 Fruit frais*	Fromage	 Fruit frais*	  Fruit frais*	 Yaourt sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé	  Fruit frais*	Mousse au chocolat	Eclair au chocolat	 Fruit frais*
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