



Semaine du 25 au 29 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Friand au fromage	* Endives*, jambon et œuf	Betteraves vinaigrette	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Sauté de volaille</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Rôti de veau Forestier</i> <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Couscous</i> <i>Semoule / Légumes du couscous</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Gratin d'épinards et pommes de terre</i>
		* Fruit frais*	* Fruit frais*	Yaourt sucré	* Fruit frais*
DESSERT		Fromage blanc aux Spéculoos	Riz au lait	* Fruit frais*	Roulé à la confiture
LES GOÛTERS		Brioche en tranche Pâte à tartiner Jus de fruits	Pain, beurre et chocolat * Fruit frais*	Pain au chocolat Verre de lait	Yaourt aromatisé Madeleine

Semaine du 1er au 05 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	* Pamplemousse*	* Salade* au jambon et fromage	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Jambon braisé</i> <i>Purée</i>	<i>Poulet Basquaise</i> <i>Boulgour / Poêlée Basquaise</i>	<i>Gratin Malouin</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Semoule</i>
		Fromage	* Fruit frais*	* Fruit frais*	Yaourt sucré
DESSERT		* Fruit frais*	Crème au caramel	Muffin aux pépites	* Fruit frais*
LES GOÛTERS		Flan nappé au caramel Palmier	Pain, beurre et confiture Verre de lait	Brioche individuelle * Fruit frais* Chocolat	Pain, beurre et fromage * 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