












Semaine du 19 au 23 février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza	 Carottes* râpées vinaigrette	 Endives*, jambon et œuf	Salade Hollandaise	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au lait de coco</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i>    <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de veau Forestier</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Couscous</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Gratin d'épinards et pommes de terre</i>
	Fromage	Spéculoos	 Fruit frais*	Yaourt sucré	 Fruit frais*
DESSERT	 Fruit frais*	 Fromage blanc	Riz au lait	 Fruit frais*	Roulé à la confiture de fraises
LES GOÛTERS			 Fruit frais * Brioche individuelle Chocolat		



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

 **Produit Bio**

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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.