

## du 22 au 26 février 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE				
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	Taboulé	Céleri aux pommes et curry*	Carottes râpées*	Potage de légumes
PRODUIT LAITIER	<i>Cordon bleu</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Croque Suisse</i> <i>Salade verte*</i>
LE DESSERT	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais*	Yaourt nature sucré	Fruit frais*	Brownie

## du 29 février au 4 mars 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE				
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Potage à la tomate	Crêpe au fromage
PRODUIT LAITIER	<i>Gratin Savoyard</i> <i>Salade verte*</i> <i>Purée</i>	<i>Pot au feu</i> <i>Légumes du pot au feu</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</i>
LE DESSERT	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais*	Semoule au lait	Duo de fromage blanc et compote	Fruit frais*



**PRODUIT DE SAISON**  
\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**PRODUITS LOCAUX**  
Lait entier pour la préparation des desserts : La ferme de Saint Joseph - Saint Gildas des Bois  
Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard  
Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac