

Semaine du 10 au 14 octobre 2016


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

 Tomates* vinaigrette

Betteraves vinaigrette



Piémontaise

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

**Jambon grillé sauce Charcutière
Lentilles au jus**

**Boulettes de bœuf
Poêlée du Chef**

**Sot-l'y-laisse de dinde
Gratin de brocolis**

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

 Fruit frais*

Semoule au lait

Glace

Semaine du 17 au 21 octobre 2016

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Riz au surimi

 Tomates* et mozarella



LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

**Viennoise de volaille
Haricots verts**


Pâtes à la Carbonara

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

 Fruit frais*

Compote de pommes et cassis



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