

## Semaine du 2 au 6 novembre 2015

LUNDI


MARDI


JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Taboulé

 Céleri aux pommes et curry\*

 Carottes râpées aux raisins\*

Potage de légumes

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Sauté de porc à la Dijonnaise**  
**Julienne de légumes**

**Filet de merlu pané au citron**  
**Pommes vapeur**

**Paëlla**

**Mijoté de bœuf à la tomate**  
**Gratin de chou fleur**

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE  
DESSERT

 Fruit frais\*

Yaourt nature sucré

 Fruit frais\*

Brownie

## Semaine du 9 au 13 novembre 2015

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage

 Salade verte, Edam et Gouda\*

Mousse de foie

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Jambon braisé à l'ananas**  
**Purée**

**Pot au feu**  
**Légumes du pot au feu**

**Poulet rôti**  
**Mélange campagnard**

**Filet de lieu sauce aux crustacés**  
**Boullgour aux petits légumes**

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE  
DESSERT

 Fruit frais\*

Yaourt aromatisé

Flan pâtissier

 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