

**Semaine du 14 au 18 novembre 2016**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Salade de perles Océane



Céleri aux pommes et curry\*



Carottes râpées\*

Potage de poireaux

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Filet de merlu pané au citron**  
**Julienne de légumes**

**Rôti de porc à la Dijonnaise**  
**Pommes persillées**

**Chili con Carne**  
**Riz**

**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\*

Tarte au chocolat

**Semaine du 21 au 25 novembre 2016**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage

Potage de carottes

Mousse de foie

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Gratin Savoyard**  
**Salade verte\***

**Pot au feu**  
**Légumes du pot au feu / et ses légumes**

**Saucisse grillée**  
**Lentilles**

**Filet de lieu sauce aux crustacés**  
**Brocolis/boulgour aux petits légumes**

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE  
DESSERT



Fruit frais\*

Petits suisses

Entremets au chocolat



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