

Semaine du 16 au 20 novembre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Crêpe au fromage



Carottes et chou râpés*

Potage de légumes

Œuf sauce Cocktail

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

**Sauté de porc charcutière
Haricots verts à l'ail**

**Filet de dinde aux pommes
Pommes rissolées**

**Galette/saucisse
Printanière de légumes**

**Dos de colin sauce Hollandaise
Riz**

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

Fromage blanc

Eclair au chocolat



Fruit frais *



Fruit frais*

Semaine du 23 au 27 novembre 2015

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et à l'emmental *

Riz au surimi

Taboulé

Potage de poireaux

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

Pâtes à la Bolognaise

**Poulet rôti
Petits pois à la Française**

**Fondant de porc au miel
Carottes Vichy**

**Dos de colin Meunière au citron
Pommes vapeur**

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT



Fruit frais*

Compote de pommes

Muffin aux pépites

Gélatifié au chocolat



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