

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2016

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Pâtes aux dés de volaille et maïs

 Carottes et chou rapés*

Oeuf sauce Cocktail

Crème de potiron

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

Sauté de porc au caramel
Haricots verts à l'ail

Cabillaud à la tomate
Riz

Boulettes de bœuf
Printanière de légumes

Sot-I'y -laisse de dinde
Pommes rissolées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

Yaourt aromatisé

 Fruit frais*

Eclair au chocolat

Crème dessert

Semaine du 05 au 09 décembre 2016


LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

 Chou Chinois au jambon et à l'emmental * : Salade Croquante

Riz au surimi

Potage de légumes

 Salade croquante à la Mimolette *

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

Pâtes à la Bolognaise

Mafé à la volaille
Petits pois

Mijoté de porc au miel
Haricots blancs

Dos de colin Meunière
Carottes Vichy

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

 Fruit frais*

Donut

Gélifié au chocolat

Ile Flottante



 **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