

Semaine du 16 au 20 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage aux poireaux	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i> * Salade verte*	<i>Bœuf façon Thai</i> Poêlée de légumes	<i>Saucisse grillée</i> Lentilles	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> Boulgour aux petits légumes Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	* Fruit frais*	Liégeois	Duo de fromage blanc et compote	* Fruit frais*

Semaine du 23 au 27 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	Potage de légumes		* Carottes* et chou râpés
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> Haricots verts à l'ail	<i>Sot-l'y-laisse de dinde</i> Pommes rissolées		<i>Cabillaud à la tomate</i> Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	* Fruit frais*		* Fruit frais*



Produits locaux

Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison