


## Semaine du 30 janvier au 03 février 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	✚ Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante	Riz au surimi	Taboulé	Potage de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Dos de colin Meunière</i> <i>Carottes Vichy</i>	<i>Poulet sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Haricots blancs</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	✚ Fruit frais*	 Fromage blanc local	Crêpe pour la Chandeleur	Gélatifié à la vanille

## Semaine du 06 au 10 février 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	✚ Carottes* râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au curry</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i> <i>✚ Salade verte*</i>	<i>Couscous</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Gratin d'épinards et pommes de terre</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	✚ Fruit frais*	Yaourt aux fruits local	✚ Fruit frais*	Muffin aux pépites



### 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