

## Semaine du 17 au 21 Novembre 2014

### LUNDI

### MARDI

### JEUDI

### VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE



Carottes râpées  
à l'orange\*

Friand au fromage

Salade aux raisins et tomates

Potage à l'alphabet

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Cordon bleu**  
**Purée**

**Bœuf bourguignon**  
**Petits pois**

**Tajine de poulet**  
**Semoule**

**Poisson au beurre blanc**  
**Haricots verts**

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE  
DESSERT

Flan nappé au caramel



Fruit frais\*



Fruit frais\*

Gâteau aux pépites

## Semaine du 24 au 28 Novembre 2014

### LUNDI

### MARDI

### JEUDI

### VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Cornet de jambon et macédoine

Potage

Riz aux agrumes, et crevettes

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Pâtes à la Bolognaise**  
**Pâtes**

**Duo de poissons sauce Dieppoise**  
**Purée de carottes**

**Rôti de porc au jus**  
**Pommes rissolées**

**Boulettes de bœuf à la tomate**  
**Printanière de légumes**

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

LE  
DESSERT

Chocolat liégeois



Fruit frais\*



Fruit frais\*

Gaufre



### PRODUIT DE SAISON

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



### PRODUITS LOCAUX

Pain : Boulangerie Pacilly - Laval  
Tommes des Closiers - Les Eleveurs laitiers du Haut Anjou - Bierné  
Pommes : Verger "Le Pressoir" - Saint Fort

