

Semaine du 1er au 5 Décembre 2014

LUNDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Taboulé

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

*Filet de merlu pané au citron
Julienne de légumes*

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

Yaourt nature sucré

MARDI


 Carottes râpées*

*Cassoulet
Haricots blancs*

Fromage ou Laitage

 Fruit frais*

JEUDI

 Céleri aux pommes et curry*

Paëlla

Fromage ou Laitage

 Fruit frais*

VENDREDI

Potage

*Goulasch
Gratin de chou-fleur*

Fromage ou Laitage

Tarte au chocolat

Semaine du 8 au 12 Décembre 2014

LUNDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Macédoine de légumes

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

*Paupiette de veau aux raisins
Macaronis*

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

LE
DESSERT

 Fruit frais*

MARDI

Betteraves à la coriandre

*Pot au feu
Légumes du pot au feu*

Fromage ou Laitage

Semoule au lait

JEUDI

Potage

*Tajine d'agneau
Légumes du tajine/ Semoule*

Fromage ou Laitage

Liégeois

VENDREDI

Mousse de foie

*Filet de Hoki sauce aux crustacés
Brocolis au beurre*

Fromage ou Laitage

 Fruit frais*



 **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

