

Semaine du 23 au 27 février 2015

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Potage	Carottes râpées vinaigrette*	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	Nuggets de volaille Bâtonnière de légumes	Hachis parmentier Salade verte*	Jambon braisé Haricots panachés	Cassolette de poisson aux petits légumes Duo de brocolis et Pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
LE DESSERT	Fruit frais*	Fromage blanc aux Spéculoos	Fruit frais*	Roulé confiture

Semaine du 2 au 6 mars 2015

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette	Pâtes au surimi et poivrons	Pâté de campagne	Potage
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	Emincé de volaille au curry Lentilles au jus	Noix de joue de porc au miel Salsifis à la tomate	Steak haché Haricots plats	Poisson pané Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
LE DESSERT	Velouté aux fruits	Salade de fruits	Entremets au chocolat	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

