

Semaine du 2 au 6 novembre 2015

LUNDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

PRODUIT LAITIER

LE
DESSERT


Betteraves et maïs vinaigrette

Filet de merlu pané au citron
Julienne de légumes

Fromage ou Laitage

 Fruit frais*

MARDI


 Céleri aux pommes et curry*

Jambon braisé
Pommes rissolées

Fromage ou Laitage

Yaourt nature sucré

JEUDI

 Carottes râpées*

Paëlla
Riz

Fromage ou Laitage

 Fruit frais*

VENDREDI

Potage

Mijoté de bœuf à la tomate
Gratin de chou fleur

Fromage ou Laitage

Brownie

Semaine du 9 au 13 novembre 2015

LUNDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

PRODUIT LAITIER

LE
DESSERT

Taboulé

Poulet rôti
Bâtonnière de légumes

Fromage ou Laitage

Liégeois

MARDI

Mousse de foie

Pâtes à la Bolognaise

Fromage ou Laitage

 Fruit frais*

JEUDI

 Salade verte, Edam et Gouda*

Rôti de porc
Mélange Campagnard

Fromage ou Laitage

Gâteau Bulgare

VENDREDI

 Pamplemousse*

Filet de lieu sauce aux crustacés
Brocolis et Boulgour

Fromage ou Laitage

Entremets à la pistache



PRODUIT DE SAISON

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



PRODUITS LOCAUX

Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
Pommes : Verger "Le Pressoir" - Saint Fort
Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)

