


Semaine du 22 au 26 janvier 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Riz Niçois	Potage 🌱 Chou blanc*	🌱 Céleri* Terrine de légumes	Pâtes au surimi Lentilles au vinaigre balsamique
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Gratin Savoyard</i> 🌱 <i>Salade verte*</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Rôti de porc à la Provençale</i> <i>Carottes au jus</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	🌱 Fromage	Fromage
DESSERTS	🌱 Fruit frais* Pomme cuite	🌱 Yaourt nature sucré Crème à la pistache	🌱 Fruit frais* Salade de fruits	Tarte au chocolat Tarte à l'ananas

Semaine du 29 janvier au 02 février 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes Champignons à la crème	 MENU BIO / LOCAL 	🌱 Salade d'endives* 🌱 Poireaux vinaigrette	Toast de sardines Maquereau
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Saucisse</i> <i>Purée</i>		<i>Blanquette de dinde</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage		Biscuit	Fromage
DESSERTS	🌱 Fruit frais* Mousseline aux fruits		Petits suisses Crème au chocolat	🌱 Crêpe de la Chandeleur Gaufre



 **Producteurs locaux**
 Le pain : La boulangerie Prinquelaise - Prinquiau
 Le lait : la Laiterie du Grand Clos à Pontchateau

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

 **Produit Bio**