

Semaine du 04 au 08 décembre 2017				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	■ Salade*, surimi et fromage Champignons à la crème	Potage Poireaux vinaigrette	REPAS BIO LOCAL AB	Pommes de terre et saucisse de Strasbourg Riz aux légumes Sombrero
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Saucisse</i> Lentilles	<i>Gratin Savoyard</i> ■ Salade verte*		<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> Brocolis
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fromage blanc Petits suisses	■ Fruit frais* Poire rôtie au miel		Beignet aux pommes Tarte aux poires

Semaine du 11 au 15 décembre 2017				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon Salade de boulgour	■ Chou blanc* et lardons ■ Pamplemousse*	Toast de sardines Maquereaux	■ Salade d'endives* ■ Salade Coleslaw*
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Mijoté de porc au caramel</i> Haricots verts à l'ail	<i>Sauté de dinde</i> Semoule	<i>Keftas de bœuf</i> Bâtonnière de haricots plats	<i>Cabillaud à la tomate</i> Riz
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt aromatisé Crème Créole	■ Fruit frais* Pêches au sirop	Flan Pâtissier Mousse au miel et nougat	■ Fruit frais* Poire Belle Hélène



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