

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2016

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Riz au thon	Carottes et chou rapés* ✨	Oeuf sauce Cocktail	Crème de potiron
<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pruneaux</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Riz Pilaf</i>
Yaourt aromatisé	Fruit frais* ✨	Chou à la crème	Crème dessert

Semaine du 05 au 09 décembre 2016

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Croquante	Riz au surimi	Potage de légumes	Taboulé
<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Haricots blancs</i>	<i>Dos de colin Meunière</i> <i>Carottes Vichy</i>
Fruit frais* ✨	Ile flottante	Entremets au chocolat	Muffin aux pépites

Semaine du 12 au 16 décembre 2016

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette* ✨	<p>REPAS DE NOEL</p> 	Potage
<i>Sauté de volaille au curry</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i> <i>Salade verte*</i> ✨		<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Semoule</i>
Fruit frais* ✨	Fromage blanc		Fruit frais* ✨



Producteurs locaux:
* Pain : Boulangerie Mareau et Fritiaux - Vitre
* Lait : Gaec Beaugendre - 35210 Parcé
* Pommes : Bernard Touchais - Domagné
35133 Le Vieux Presbytère



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