

Semaine du 08 au 12 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> Carottes* râpées à l'orange Betteraves vinaigrette Coquille de surimi Andouille et cornichons Pommes de terre aux harengs et oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc*, jambon et fromage Friand au fromage Pomelo* Macédoine de légumes au thon Pâté de foie 	<ul style="list-style-type: none"> Radis noir* aux pommes et vinaigrette au curry Chou blanc* aux lardons Mortadelle Pain perdu Forestier Champignons à la Grecque 	<ul style="list-style-type: none"> Salade César* Toasts aux rillettes de sardines Cervelas vinaigrette Haricots rouges, ananas et maïs Céleri rémoulade* 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Pêches au thon Rillettes Riz exotique Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde à la crème Cuisse de lapin à la moutarde Semoule Choux de Bruxelles 	<ul style="list-style-type: none"> Mijoté de porc Dijonnaise Steak haché Petits pois Gratin Dauphinois 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes Tendron de veau à la tomate et basilic Salade verte*/fondue de poireaux Blé 	<ul style="list-style-type: none"> Rougail de saucisse Filet de lieu Riz Légumes du rougail 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de poisson Filet de poulet sauce aux champignons Purée Crécy Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> Flan nappé au caramel Fromage blanc AB Crumble Fruit frais* Muffin 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit frais* Liégeois Vénus à l'abricot Grillé à l'ananas Roulé Pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> Poire Pâtissière au chocolat Cocktail de fruits Fruit frais* Crème renversée Rocher à la noix de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit frais* Riz au lait Marquise au chocolat Fromage blanc à la crème de marron / miel Clafoutis aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Galette des Rois Brioche en couronne Yaourt aromatisé Fruit frais*



Carottes* râpées à l'orange	Chou blanc*, jambon et fromage	Radis noir* aux pommes et vinaigrette au curry	Salade César*	Potage
Escalope de dinde à la crème	Mijoté de porc Dijonnaise	Lasagnes	Rougail de saucisse	Gratin de poisson
Semoule	Gratin Dauphinois	Salade verte*/fondue de poireaux	Riz	Purée Crécy
Choux de Bruxelles	Fromage ou Laitage	Salade verte	Légumes du rougail	Coquillettes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Flan nappé au caramel	Fruit frais*	Poire Pâtissière au chocolat	Fruit frais*	Galette des Rois

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

Produit Bio
Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière

Produits issus de l'agriculture locale
* Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
* Volaille : Anjou Volaille à Chalonnes sur Loire
* Pain : Tradéoz à Rezé
* Porc : VPF
* Boeuf : VBF
* Oeuf : Gaec de l'eau vive

Légumes party !

Toutes les viandes de boeuf servies dans votre restaurant sont d'origine Française

Toutes les viandes de porc servies dans votre restaurant sont d'origine Française