



Semaine du 08 au 12 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>☀ Carottes* râpées à l'orange</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Coquille de surimi</p> <p>Andouille et cornichons</p> <p>Pommes de terre aux harengs et oignons</p> <p>Salad'bar</p>	<p>☀ Chou blanc*, jambon et fromage</p> <p>Friand au fromage</p> <p>☀ Pomelo*</p> <p>Macédoine de légumes au thon</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Salad'bar</p>	<p>☀ Radis noir* aux pommes et vinaigrette au curry</p> <p>☀ Chou blanc* aux lardons</p> <p>Mortadelle</p> <p>Pain perdu Forestier</p> <p>Champignons à la Grecque</p> <p>Salad'bar</p>	<p>☀ Salade César*</p> <p>Toasts aux rillettes de sardines</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Haricots rouges, ananas et maïs</p> <p>☀ Céleri rémoulade*</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Potage</p> <p>Pêches au thon</p> <p>Rillettes</p> <p>Riz exotique</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Salad'bar</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p><i>Escalope de dinde à la crème</i></p> <p><i>Cuisse de lapin à la moutarde</i></p> <p><i>Hamburger</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Choux de Bruxelles</i></p>	<p><i>Mijoté de porc Dijonnaise</i></p> <p><i>Steak haché</i></p> <p><i>Pizza</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Gratin Dauphinois</i></p>	<p><i>Lasagnes</i></p> <p><i>Tendron de veau à la tomate et basilic</i></p> <p>☀ <i>Salade verte*/fondue de poireaux</i></p> <p><i>Blé</i></p>	<p><i>Rougail de saucisse</i></p> <p><i>Filet de lieu</i></p> <p><i>Quiche</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Légumes du rougail</i></p>	<p><i>Gratin de poisson</i></p> <p><i>Filet de poulet sauce aux champignons</i></p> <p><i>Panini</i></p> <p><i>Purée Crécy</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Crumble</p> <p>☀ Fruit frais*</p> <p>Muffin</p>	<p>☀ Fruit frais*</p> <p>Liégeois</p> <p>Vénus à l'abricot</p> <p>Grillé à l'ananas</p> <p>Roulé Pâtissier</p>	<p>Poire Pâtissière au chocolat</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>☀ Fruit frais*</p> <p>Crème renversée</p> <p>Rocher à la noix de coco</p>	<p>☀ Fruit frais*</p> <p>Riz au lait</p> <p>Marquise au chocolat</p> <p>Fromage blanc à la crème de marron / miel</p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p>Galette des Rois</p> <p>Brioche en couronne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>☀ Fruit frais*</p>
	<p>Carottes* râpées à l'orange</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Semoule</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Chou blanc*, jambon et fromage</p> <p>Mijoté de porc Dijonnaise</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais*</p>	<p>Radis noir* aux pommes et vinaigrette au curry</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Poire Pâtissière au chocolat</p>	<p>Salade César*</p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>Riz</p> <p>Légumes du rougail</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais*</p>	<p>Potage</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Purée Crécy</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Galette des Rois</p>




☀ **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 Chalon-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