


Semaine du 19 au 23 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Quiche aux lardons	* Carottes* râpées vinaigrette * Salade verte*, Edam et Gouda	Œuf mayonnaise Pâté de foie	Potage * Salade Coleslaw*
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Sauté de volaille</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i> * <i>Salade verte*</i>	<i>Couscous</i> <i>Légumes du couscous</i> <i>Semoule</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Epinards à la crème</i>
DESSERTS	* Fruit frais* Cocktail de fruits	Fromage blanc Ile Flottante	* Fruit frais* Framboisier	Roulé à la confiture Tarte au citron meringuée

**Le fromage compose votre menu deux fois par semaine.**

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

 **Produits locaux**  
\* Pommes : Vergers "Le Champ de Pierres" Vertou  
\* Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre  
\* Pain : Tradéoz  
\* Galette Catel-Roc  
\* Filet et sauté de dinde : La Ferme de la Brégeonnière - Nort sur Erdre  
\* Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.