

**Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2015**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

PRODUIT LAITIER

LE  
DESSERT

Crêpe au fromage

**Cordon bleu**  
**Haricots panachés**

Produit laitier

 Fruit frais\*

 Carottes râpées vinaigrette\*

**Hachis Parmentier**  
**Purée**

Produit laitier

Fromage blanc aux framboises


Betteraves vinaigrette

**Couscous**  
**Légumes du couscous et**  
**Semoule**

Produit laitier

 Fruit frais\*

Potage

 **Sauté de porc**  
**Epinards à la crème\***

Produit laitier

Roulé à la confiture



### PRODUIT DE SAISON

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



### PRODUITS LOCAUX

Pain - Boulangerie Borderon - Gorges  
Pommes, poires : Verger Le Plessis - Les Brouzils  
Œufs : Gaec de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson  
Haricots blancs et mogettes : Earl La Coussais - Les Brouzils



Toutes les viandes  
de boeuf servies  
dans votre restaurant  
sont d'origines Françaises



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

Dinde Française



**Semaine du 7 au 11 décembre 2015**

LUNDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Salade au jambon, emmental  
et chou blanc

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Sauté de volaille au curry  
Purée**

PRODUIT LAITIER

Produit laitier

LE  
DESSERT

Crème dessert au chocolat

MARDI

Pâtes au surimi et poivrons

**Bœuf à la tomate  
Gratin de salsifis**

Produit laitier

Cocktail de fruits

JEUDI

Pâté de campagne

**Gratin Malouin**

Produit laitier

Cookie

VENDREDI

Emincé bicolore

**Poisson pané  
Riz**

Produit laitier

 Fruit frais\*



**PRODUIT DE SAISON**

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



**PRODUITS LOCAUX**

Pain - Boulangerie Borderon - Gorges  
Pommes, poires : Verger Le Plessis - Les Brouzils  
Œufs : Gaec de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson  
Haricots blancs et mogettes : Earl La Coussais - Les Brouzils



*Toutes les viandes  
de boeuf servies  
dans votre restaurant  
sont d'origines Françaises*



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

*Dinde Française*



**Semaine du 14 au 18 décembre 2015**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

PRODUIT LAITIER

LE  
DESSERT

 Carottes râpées à l'orange\*

*Paupiette de veau aux  
champignons  
Coquillettes*

Produit laitier

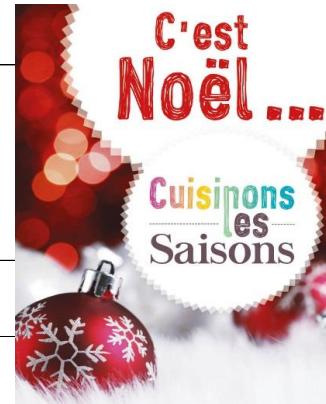
Flan nappé au caramel

Pizzetta

*Bœuf Bourguignon  
Petits pois*

Produit laitier

 Fruit frais\*



Potage

*Poisson du jour  
Ratatouille et Semoule*

Produit laitier

 Fruit frais\*



## PRODUIT DE SAISON

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



Toutes les viandes  
de boeuf servies  
dans votre restaurant  
sont d'origines Françaises



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

Dinde Française



## PRODUITS LOCAUX

Pain - Boulangerie Borderon - Gorges  
Pommes, poires : Verger Le Plessis - Les Brouzils  
Œufs : Gaec de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson  
Haricots blancs et mogettes : Earl La Coussais - Les Brouzils