

**Semaine du 10 au 14 octobre 2016**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

 Tomates\* vinaigrette

Betteraves vinaigrette



Piémontaise

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Jambon grillé sauce Charcutière**  
**Lentilles au jus**

**Boulettes de bœuf**  
**Poêlée du Chef**

**Sot-l'y-laisse de dinde**  
**Gratin de brocolis**

LE  
DESSERT

 Fruit frais\*

Semoule au lait

Glace

**Semaine du 17 au 21 octobre 2016**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

Riz au surimi

 Tomates\* et mozarella



LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

**Viennoise de volaille**  
**Haricots verts**

**Pâtes à la Carbonara**

LE  
DESSERT

 Fruit frais\*

Compote de pommes et cassis



**PRODUIT DE SAISON**

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



**PRODUITS LOCAUX**

Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard  
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard  
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac