


Semaine du 16 au 20 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	* Salade verte*, Edam et Gouda	Potage	Mousse de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i> * Salade verte*	<i>Rôti de bœuf</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	Flan nappé	* Fruit frais*	* Fruit frais*	Biscuit	Fromage
DESSERT	* Fruit frais*	Semoule au lait	Flan Pâtissier	Duo de fromage blanc et compote	* Fruit frais*

Semaine du 23 au 27 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	* Carottes* et chou râpés	* Pamplemousse*		Crème de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Quiche Lorraine</i> * Salade verte*		<i>Cabillaud sauce au beurre blanc</i> <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	* Fruit frais*		Fromage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Mousse bicolore / au chocolat		* Fruit frais*



Produits locaux

Poires et Pommes : Le Verger du Plessis - Les Brouzils
Haricots blancs et Mogettes : EARL La Coussais - Les Brouzils
Pain : Boulangerie Le Fournil - Les Brouzils



Produit de saison

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

