

DÉCEMBRE

	Lundi 6 Décembre	Mardi 7 Décembre	Jeudi 9 Décembre	Vendredi 10 Décembre
Entrée	Velouté bio	Salade / fromage	Betteraves crues bio / maïs	Oeufs mimosa
Plat	Saucisses bio	Couscous végétarien bio	Sauté de veau bio	Poisson pané
Garniture	Purée de pommes de terre		Pâtes bio	Haricots verts bio
Produit Laitier	Mini chèvre bio			Camembert
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Pommes bio cuites au four	Fruit de saison

	Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
Entrée	Carottes rapées	Méli mélo de salade	Velouté bio	Repas de Noël
Plat	Roti de porc	Brandade de poissons	Escalope de dinde bio	
Garniture	Flageolets bio		Riz bio / champignon	
Produit Laitier	Saint Paulin	Emmental	Tomme	
Dessert	Compote	Clémentine	Fruit de saison	

	Lundi 20 Décembre	Mardi 21 Décembre	Jeudi 23 Décembre	Vendredi 24 Décembre
Entrée	VACANCES SCOLAIRES			
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

	Lundi 27 Décembre	Mardi 28 Décembre	Jeudi 30 Décembre	Vendredi 31 Décembre
Entrée	VACANCES SCOLAIRES			
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

	Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
Entrée	VACANCES SCOLAIRES			
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

*** Plat test végétarien, le restaurant scolaire va tester de nouveaux plats et pour cela 2 tables au hasard seront choisies environ 1 fois par mois pour y goûter ***

FOURNISSEURS

Pain.....: Boulangerie Saffré Bio	Bœuf.....: Vivien d'Anjou Bio (Soudan)
Légumes...: La Boutardière (Saffré)	Porc.....: La ferme du Bois Suzin Bio (La Grigonnais)
Poisson...: Frais Nantes	Poulet...: Ancenis
Viande...: De la terre à l'assiette (Puceul)	Dinde....: La Brégeonnerie (Nort-sur-Erdre)
Pommes...: Les Vergers de La Grigonnais Bio	Laitages..: Ferme de Belchamps Bio (Saffré) / Ferme de Péard Bio (Blain)