











Menus période vacances scolaires octobre 2017

Restaurant Nort sur Erdre

	<i>Lundi</i> 23 octobre 2017	<i>Mardi</i> 24 octobre 2017	<i>Mercredi</i> 25 octobre 2017	<i>Jeudi</i> 26 octobre 2017	<i>Vendredi</i> 27 octobre 2017
<i>Entrée</i>					
<i>Plat principal</i>	 Blanquette de dinde	 Hachis parmentier	 Rôti de porc sauce barbecue	 Paëlla poulet	Pavé de lieu sauce basilic
<i>Garniture</i>	Epinard à la crème	 Salade verte	 Pâtes coquillettes	 Riz paëlla	 Ratatouille/boullgour créole
<i>Produit Laitier</i>	 Gouda	Tomme blanche	Camembert	Edam	Tomme grise
<i>Dessert</i>	Tarte aux pommes	 Fruit de saison*	Compote de pommes	Marmelade poire caramel	 Fruit de saison*

	<i>Lundi</i> 30 octobre 2017	<i>Mardi</i> 31 octobre 2017	<i>Mercredi</i> 1 novembre 2017	<i>Jeudi</i> 2 novembre 2017	<i>Vendredi</i> 3 novembre 2017	
<i>Entrée</i>			FERIE			
<i>Plat principal</i>	 Pasta Bolognaise	 Filet de volaille champignon			Blanquette de colin	 Emincé de porc basquaise
<i>Garniture</i>		Carottes vichy/pdt			 Haricots verts	 Chou-fleur braisé/riz créole
<i>Produit Laitier</i>	 Emmental râpé	Cantadou			Panna cotta	Saint Nectaire
<i>Dessert</i>	 Fruit de saison*	 Yaourt nature sucré			Coulis de fruits rouges	 Fruits de saison
					Sablé de retz	



* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages
* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

VianDES françaises 

Produit issu de l'agriculture Biologique

