

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Tomates* vinaigrette	☀ Pastèque*	☀ Salade* verte, Edam et Gouda	☀ Carottes râpées*	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i> <i>Lentilles au jus</i>	<i>Steak haché Basquaise</i> <i>Poelée du Chef</i>	<i>Longe de porc marinée</i> <i>Carottes Vichy</i>	<i>Poisson pané au citron</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Sot-l'-y-laisse de dinde aux pommes</i> <i>Gratin de brocolis</i>
DESSERT	☀ Fruit frais*	Riz au lait au caramel	Tarte aux pommes	☀ Fruit frais*	Gâteau au yaourt



Producteurs locaux

- * Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert
- * Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé



Produit de saison

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



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.