

Semaine du 16 au 20 avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	 Carottes* râpées vinaigrette	 Salade César* (salade verte, poulet, croûtons)	Mousse de foie	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au lait de coco</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de veau Forestier</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Couscous</i> <i>Légumes du couscous/semoule</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Pommes de terre / Epinards à la crème</i>
DESSERT	Yaourt velouté	 Fruit frais*	Riz au lait	 Fruit frais*	Roulé à la confiture



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



Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises

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