

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Concombre* vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	☀ Salade*, jambon, fromage et tomates	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i> <i>Purée</i>	<i>Filet de merlu pané</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Rôti de porc Orloff</i> <i>Cocos blancs</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Riz</i>
DESSERT	☀ Fruit frais*	Milk shake aux fruits rouges	Compote et biscuits	☀ Fruit frais*	Brownie



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.