

Semaine du 17 au 21 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Tomates* vinaigrette	Piémontaise	☀ Salade verte*, Edam et Gouda	Pastèque	Betteraves vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i>  <i>Lentilles au jus</i>	<i>Steak haché</i>  <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Poisson Meunière</i>  <i>Jeunes carottes</i>	<i>Galette et saucisse</i>  <i>Chips</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i>  <i>Pâtes</i>
DESSERTS	☀ Fruit frais*	Riz au lait au caramel	Tarte aux pommes	☀ Fruit frais*	Crème au caramel



**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.