



MENU

CLSH

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	Jambon grillé sauce Charcutière <i>Lentilles au jus</i>	Steak haché <i>Poêlée du Chef</i>	Poisson Meunière <i>Jeunes carottes</i>	Galette et saucisse <i>Chips</i>	Filet de dinde aux pommes <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.