

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	 Tomates et mozzarella*	 Radis* et beurre	Taboulé	 Concombre* et fromage de brebis
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Rôti de bœuf froid</i> <i>Chips</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Carottes glacées</i>	<i>Parmentier de poisson</i>  <i>Salade verte*</i>
DESSERT	Fromage blanc	 Fruit frais*	Liégeois au chocolat	Chou à la crème	Compote de pommes



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.