




Semaine du 02 au 06 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au thon vinaigrette	 Tomates vinaigrette*	Friand au fromage	Œuf mayonnaise	Concombre et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Hachis Parmentier</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de veau au romarin</i> <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Lieu aux petits légumes</i> <i>Riz</i>	<i>Sauté de porc au curry</i> <i>Haricots beurre</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc	Semoule au lait	 Fruit frais*	Tartelette au chocolat



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.