

Semaine du 20 au 24 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Macédoine et dés de jambon	✱ Salade verte*, pommes et jambon	Potage	Riz au thon à la tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i>  <i>Pâtes</i>	<i>Duo de poissons sauce Dieppoise</i>  <i>Ratatouille / Semoule</i>	<i>Filet de dinde à la Provençale</i>  <i>Riz</i>	<i>Hachis Parmentier</i>  ✱ <i>Salade verte*</i>	<i>Sauté de porc au caramel</i>  <i>Haricots verts</i>
DESSERT	Chocolat Liégeois	✱ Fruit frais*	✱ Fruit frais*	Milk shake aux fruits rouges	Moelleux aux amandes



### 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.