

Semaine du 23 au 27 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	☀ Radis* au beurre	Tomates vinaigrette	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Emincé de dinde aux champignons</i> <i>Purée Crécy</i>	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> <i>Semoule / Légumes du tajine</i>	<i>Sauté de porc à la moutarde</i> <i>Pommes de terre au four</i>	<i>Dos de colin en croûte d'épices</i> <i>Carottes au jus</i>
DESSERT	Velouté aux fruits	☀ Fruit frais*	Mousse au chocolat	Ile Flottante	Muffin aux pépites



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.