

Semaine du 23 au 27 avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Salade* au jambon et fromage	Pâtes au surimi et poivrons	☀️ Concombre* au fromage de brebis	Emincé Bicolore	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Jeunes carottes</i>	<i>Poulet Basquaise</i> <i>Boulgour/poêlée Basquaise</i>	<i>Gratin Malouin</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Semoule</i>
DESSERT	Liégeois au chocolat	☀️ Fruit frais*	Crème au caramel	Muffin aux pépites	☀️ Fruit frais*



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



Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.