

Semaine du 24 au 28 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Tomates* et mozzarella	☀ Melon*	☀ Radis* et beurre	Taboulé	☀ Concombre* et fromage de brebis
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Viennoise de volaille</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Parmentier de poisson</i>  ☀ <i>Salade verte*</i>	<i>Fondant de porc au miel</i>  <i>Carottes glacées</i>	<i>Hamburger</i>  <i>Frites</i>
DESSERTS	Fromage blanc	☀ Fruit frais*	Liégeois au chocolat	Rocher à la noix de coco	Compote de pommes et Spéculoos



**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.