



# MENU

CLSH

Semaine du 28 août au 1er septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Radis* et beurre	Tomates* vinaigrette	Riz au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Emincé de dinde aux champignons</i> <i>Purée de légumes</i>	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du tajine</i>	<i>Mijoté 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>
DESSERTS	Velouté aux fruits	Fruit frais*	Mousse au chocolat	Milk shake aux fruits rouges	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.