






Semaine du 30 avril au 04 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage		 Carottes* râpées aux raisins	 Radis* à la croque	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Petits pois</i>	 JOYEUX 1ER MAI!	<i>Lasagnes</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Riz/légumes du rougail</i>	<i>Jambon braisé</i> <i>Purée Crécy</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel		Compote de pommes	 Fruit frais*	Gâteau aux noisettes



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.