

Semaine du 31 juillet au 04 août 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Pommes de terre, jambon et tomates*	Crêpe au fromage	Pamplemousse	* Salade* aux deux fromages	Pâté de campagne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Paupiette de veau sauce au paprika</i> <i>Petits pois</i>	<i>Carbonade de bœuf</i> <i>Gratin de courgettes, tomates et fromage</i>	<i>Gratin Malouin</i>	<i>Couscous</i> <i>Légumes du couscous</i> <i>Semoule</i>	<i>Filet de poisson Dieppoise</i> <i>Pâtes</i>
DESSERTS	Yaourt nature sucré	* Fruit frais*	Liégeois à la vanille	Ile Flottante	* 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



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