

Semaine du 08 au 12 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Carottes* râpées à l'orange	Friand au fromage	Mortadelle	* Céleri* rémoulade	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Steak haché</i> <i>Semoule</i>	<i>Mijoté de porc Dijonnaise</i> <i>Petits pois</i>	<i>Paupiette de veau</i> <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Riz</i> <i>Légumes du rougail</i>	<i>Filet de poisson en croûte d'épices</i> <i>Pommes vapeur</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	* Fruit frais*	Mousse au chocolat	* Fruit frais*	 Galette des Rois



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.