

Semaine du 14 au 18 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	 Céleri* râpé au curry	Macédoine au surimi	Œuf mayonnaise	 Concombre*, maïs et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Hachis Parmentier</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de veau au romarin</i> <i>Pommes Boulangère</i>	<i>Lieu aux petits légumes</i> <i>Riz</i>	<i>Sauté de porc au curry</i> <i>Haricots verts</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc	Semoule au lait	 Fruit frais*	Roulé à la confiture



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.