





Semaine du 28 mai au 1er juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Concombre* vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle		 Pastèque*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i> <i>Purée</i>	<i>Filet de merlu pané</i> <i>Gratin de courgettes</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Pommes vapeur</i>		<i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Ratatouille/riz</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc	Compote et biscuit		Gâteau au chocolat



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, bœuf, 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.