



Semaine du 04 au 08 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Tomates* vinaigrette et fromage de brebis	Pâté de campagne	 Radis* et beurre	 Melon*	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Emincé de dinde à la crème</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> <i>Semoule/légumes du tajine</i>	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i> <i>Pommes de terre rôties</i>	<i>Dos de colin en croûte d'épices</i> <i>Carottes au jus</i>
DESSERT	Velouté aux fruits	 Fruit frais*	 Fruit frais*	Milk shake aux fruits rouges	Muffin aux pépites



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.