

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Carottes* râpées et maïs	 Concombre* Bulgare	 Salade de tomates* Mimosa	 Pastèque*	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i>  <i>Légumes rougail/riz</i>	<i>Poulet rôti</i>  <i>Pommes rissolées</i>	<i>Poisson du jour</i>  <i>Epinards/semoule</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Beignet	Cocktail de fruits	Entremets à la vanille	 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



**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.