

Semaine du 25 au 29 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	☀ Concombre* et fromage de brebis	☀ Radis* et beurre	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage	☀ Pastèque*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Poulet froid</i> <i>Chips</i>	<i>Fondant de porc au miel</i> <i>Carottes glacées</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Purée</i>
DESSERT	Fromage blanc	☀ Fruit frais*	Liégeois au chocolat	Chou à la crème	Compote



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.