






Semaine du 02 au 06 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Pommes de terre, jambon et tomates*	Pizzetta	 Carottes* râpées	 Melon*	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Carbonade de bœuf</i> <i>Gratin de courgettes, tomates et fromage</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Epinards/riz</i>	<i>Steak haché</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Poulet à la Basquaise</i> <i>Ratatouille/semoule</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Yaourt nature sucré	Mousse au chocolat	Velouté aux fruits	 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.