

Semaine du 19 au 23 février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	* Carottes* râpées vinaigrette	Salade de farfalles	Salade Hollandaise	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au lait de coco</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i> * <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de veau Forestier</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Couscous</i> <i>Légumes du couscous</i> <i>Semoule</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Pommes de terre</i> <i>Epinards à la crème</i>
DESSERT	* Fruit frais*	Fromage blanc aux Spéculoos	Crème au caramel	* Fruit frais*	Roulé à la confiture



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



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.