

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Carottes* râpées	☀ Tomates* au fromage à l'huile d'olive	Macédoine	☀ Duo de melon et pastèque*	Muffin au fromage de chèvre et chorizo
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois à la française</i>	<i>Paleron de bœuf</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Pizza</i> ☀ <i>Salade verte*</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Filet de poisson à l'oseille</i> <i>Gratin breton</i>
DESSERT	Yaourt sucré	☀ Fruit frais*	Flan nappé	Entremets au chocolat	Cocktail de fruits



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, bœuf, 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.