

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane	✱ Céleri aux pommes*	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Assortiment de saucissons	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Tortillas</i> ✱ <i>Salade verte*</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Rôti de porc sauce dijonnaise</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	✱ Fruit frais*	Yaourt nature sucré	Compote meringuée	✱ Fruit frais*	Brownie



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.