

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi	 Concombre* et fromage de brebis	 Repas pique-nique  Radis* et beurre	 Salade verte*, Edam et Gouda	Tomates et mozzarella
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>Sauté de porc au curry</i>  <i>Riz aux légumes</i>	<i>Parmentier de poisson</i>   <i>Salade verte*</i>
DESSERT	Fromage blanc	 Fruit frais*	Liégeois au chocolat	 Fruit frais*	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.