

Semaine du 17 au 21 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Salade ou chou blanc* au jambon et gruyère	Pâtes au surimi et poivrons	* Emincé* bicolore	Friand au fromage	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Bœuf bourguignon</i> <i>Jeunes carottes</i>	<i>Rôti de porc</i> <i>Pâtes</i>	<i>Paupiette de veau</i> <i>Petits pois</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Semoule</i>
DESSERT	Yaourt velouté	* Fruit frais*	Crème au caramel	Mousse au chocolat	* 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.