

Semaine du 17 au 21 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Concombre* vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	☀ Carottes*, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates	☀ Pastèque*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i>  <i>Purée</i>	<i>Filet de merlu pané</i>  <i>Gratin de courgettes</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Rôti de porc Orloff</i>  <i>Cocos blancs</i>	<i>Pilon de poulet sauce tex mex</i>  <i>Ratatouille/riz</i>
DESSERT	☀ Fruit frais*	Mousseline à l'abricot	Compote et biscuit	☀ 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, 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.