





Semaine du 22 au 26 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Pommes de terre, jambon et tomates*	Crêpe au fromage	Pamplemousse	 Carottes* râpées	Saucissons panachés
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Carbonade de bœuf</i> <i>Gratin de courgettes, tomates et fromage</i>	<i>Gratin malouin</i>	<i>Couscous maison</i> <i>Légumes du couscous/semoule</i>	<i>Pâtes au saumon</i>
DESSERTS	 Fruit frais*	Yaourt nature sucré	Mousseline aux fruits	Entremets 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



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.