

Semaine du 24 au 28 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Carottes* râpées à l'orange		Crêpe au fromage	☀ Salade César*	Potage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Pommes rissolées</i>		<i>Steak haché</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Riz / Légumes du rougail</i>	<i>Gratin de poisson</i> <i>Purée Crécy</i>
DESSERTS	Flan nappé au caramel		Compote de fruits	☀ Fruit frais*	Clafoutis

 Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises



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.