

Semaine du 26 au 30 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes aux dés de volaille et maïs	* Carottes* et panais râpés	Salade aux agrumes	* Potiron* râpé aux noisettes et raisins	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Sot l'y laisse de dinde</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Quiche aux légumes</i> * <i>Salade verte*</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée du chef</i>	<i>Chili con carne</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	* Fruit frais*	Mousse au chocolat	Chou à la crème	* 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.