

Semaine du 03 au 07 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Chou chinois* au jambon et à l'emmental: salade croquante	Toast de sardines	Pâté de campagne	Potage	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la bolognaise</i>	<i>Pilon de poulet sauce tex mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Jambalaya</i> <i>Riz</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Haricots blancs</i>	<i>Dos de colin meunière</i> <i>Carottes vichy</i>
DESSERT	Crème dessert	☀️ Fruit frais*	☀️ Fruit frais*	Entremets au chocolat / à la mangue et abricot	Muffin aux pépites



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.