

Semaine du 03 au 07 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Melon*	Riz au thon	☀️ Salade Fraîcheur, croûtons et radis*	☀️ Concombre*, maïs et fromage	☀️ Pastèque*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Poulet rôti</i>  <i>Pommes rissolées</i>	<i>Mijoté de porc au curry</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Paupiette de veau aux champignons</i>  <i>Poêlée du chef</i>	<i>Hachis parmentier</i>  ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Filet de lieu aux petits légumes</i>  <i>Epinards/semoule</i>
DESSERT	Mousse au chocolat	☀️ Fruit frais*	Semoule au lait	☀️ Fruit frais*	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.