

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.