

Semaine du 31 décembre au 04 janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Macédoine de légumes	Potage	Riz au thon tomaté
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i>  <i>Pâtes</i>		<i>Poisson du jour</i>  <i>Semoule / Ratatouille</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i>  <i>Purée</i>	<i>Goulash</i>  <i>Haricots verts</i>
DESSERTS	Chocolat liégeois		 Fruit frais*	Fromage blanc	Tarte aux pommes

 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.