

Semaine du 05 au 09 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	* Chou blanc* aux lardons	Potage	Riz au thon tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Pâtes</i>	<i>Filet de poisson sauce dieppoise</i> <i>Semoule / Ratatouille</i>	<i>Curry de poulet</i> <i>Riz</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> <i>Purée</i>	<i>Goulash</i> <i>Haricots verts</i>
DESSERT	Chocolat liégeois	* Fruit frais*	* Fruit frais*	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Moelleux aux amandes



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.