



Semaine du 08 au 12 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀ Betteraves vinaigrette et pomme Golden*	☀ Râpé de courgettes* au curry	Salade de blé		Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce charcutière</i> <i>Lentilles au jus</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée du chef</i>	<i>Longe de porc marinée</i> <i>Carottes Vichy aux herbes fraîches</i>		<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Gratin de brocolis et mozzarella</i>
DESSERT	☀ Fruit frais*	Riz au lait au caramel	Tarte aux pommes		Far Breton



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, bœuf, 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.