

du 14 au 18 septembre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 Tomates* vinaigrette	Betteraves à la coriandre	 Salade* verte, Edam et Gouda	Carottes râpées à la vinaigrette	Piémontaise
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	Jambon grill sauce charcutière Lentilles au jus	Boulettes de bœuf Poêlée du Chef/riz Créole	Longe de porc marinée jeunes carottes/flageolets	Emincé de dinde Frites/Pommes rissolées	Poisson pané au citron Gratin de brocolis
LE DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc	Tarte aux pommes	 Fruit frais*	Far Breton



PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



PRODUITS LOCAUX

Le lait Bio : Gaëc "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert

Pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé