

du 28 septembre au 02 octobre 2015

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE				 Melon*	 Carottes vinaigrette*
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i> <i>Petits pois</i>	<i>Carbonade de bœuf</i> <i>Gratin de courgettes, tomates et fromage/pommes vapeur</i>	<i>Hachis de la mer</i>	<i>Couscous maison</i> <i>Légumes du couscous/semoule</i>	<i>Pâtes au saumon</i>
LE DESSERT	Yaourt nature sucré	 Fruit frais*	Pomme Pâtissière	Chocolat liégeois	 Fruit frais*



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