



## Semaine du 13/10 au 19/10

Resease	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème	Pommes de terre, oignons & œufs	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Salade, croûtons et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille panée	Jambon grillé	Hot dog		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
	Haricots verts	Purée	Salade verte AB **		Riz
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 🕌	Compote de fruits et biscuit		Mousse au chocolat

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



## Produit de saison

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



Plat végétarien



20% de produits issus de l'agriculture biologique composent votre menu.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



## **Fournisseurs locaux**

- \* Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC le Lait des Champs Bazouges du Désert (35)
- \* Le pain : boulangerie Banette Outrequin Fougères
- \* Pommes : Verger Ty Avel Balazé

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.