







Semaine du 03 au 09 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salad' bar	 Asperges, œuf et tomates*  Tomates farcies* au thon	 Tomates vinaigrette* Assiette Nordique	Riz au thon  Céleri*
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i> Pâtes Haricots plats	<i>Filet de dinde aux champignons</i> Printanière de légumes Boulgour	<i>Steak haché</i> Pommes Noisette Pommes fruits	<i>Dos de colin rôti</i> Carottes au jus Pépinettes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Mousse au chocolat Laitage	 Fruit frais*	 Fraises* à la chantilly Ile Flottante	Brownie Bavarois aux fruits



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Produit de saison

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

