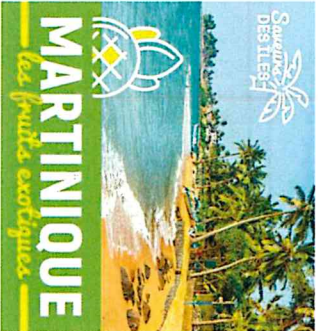


Semaine du 15 au 19 octobre 2018

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--|-----------------------------------|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Taboulé | * Concombre* et fromage de brebis | | * Tomates vinaigrette* |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | Nuggets de volaille <i>Haricots verts</i> | Pâtes à la Bolognaise |  | Parmentier de poisson * Salade verte* |
| LAITAGE | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Fromage blanc | * Fruit frais* | | Compote |



Producteurs locaux

* Pomme : Verger "Le Pressoir" à Saint Fort (53)

* Pain : Boulangerie Le Louvre - Château Gontier (53)

* Volaille : SAS Sofral - Lassay Les Chateaux (53)

Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises



Produit de saison

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