

du 22 au 26 février 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

LE
DESSERT

Taboulé

Cordon bleu
Julienne de légumes

 Fruit frais*

 Céleri aux pommes et curry*

Mijoté de bœuf à la tomate
Pommes rissolées

Yaourt nature sucré

 Carottes râpées*

Paëlla

 Fruit frais*

Potage

**Filet de lieu sauce aux
crevettes**
Gratin de chou-fleur

Tarte au chocolat

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite



PRODUIT DE SAISON

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

Les fruits frais sont d'origine biologique
ou locale selon l'approvisionnement



PRODUITS LOCAUX

Le pain : Boulangeries d'Evran

Lait et Œufs : Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance

Porc (rôti, saucisse, sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux

