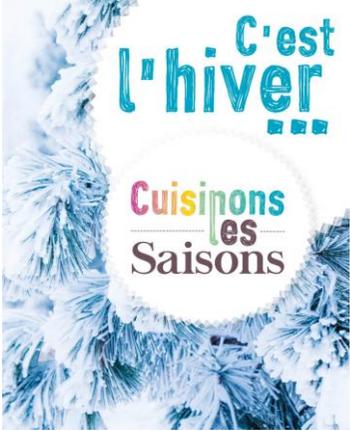


du 29 février au 4 mars 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE				
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	Betteraves vinaigrette  Salade verte* <hr/> <i>Jambon braisé aux champignons</i> <i>Purée</i>	Mousse de foie  Salade verte* <hr/> <i>Goulash</i> <i>Carottes au jus</i>		Crêpe au fromage  Salade verte* <hr/> <i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Brocolis au beurre et boulgour aux petits légumes</i>
LE DESSERT	 Corbeille de fruits*	Semoule au lait		 Corbeille de fruits*

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 saison

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

