

du 29 février au 4 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

LE
DESSERT

Betteraves vinaigrette

*Jambon braisé aux
champignons
Purée*

 Fruit frais*

Mousse de foie

*Goulash
Carottes au jus*

Semoule au lait



Crêpe au fromage

*Filet de merlu pané au citron
Brocolis au beurre et
boulgour aux petits légumes*

 Fruit frais*

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

