

du 14 au 18 mars 2016


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

LES
HORS
D'ŒUVRE

 Céleri rémoulade*

 Salade verte*

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

Pâtes à la Bolognaise

Riz au surimi

 Salade verte*


***Poulet rôti
Petits pois à la Française***

Potage

 Salade verte*

***Fondant de porc au miel
Purée***

Taboulé

 Salade verte*

***Dos de colin sauce aux
champignons
Carottes Vichy***

LE
DESSERT

 Corbeille de fruits*

Flan nappé au caramel

Entremets au chocolat

Muffin aux pépites

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

