

du 14 au 18 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE  
HORS  
D'ŒUVRE

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

LE  
DESSERT



Céleri rémoulade\*

*Pâtes à la Bolognaise*



Fruit frais\*

Riz au surimi

*Poulet rôti*  
*Petits pois à la Française*

Flan nappé au caramel

Potage

*Fondant de porc au miel*  
*Purée*

Entremets au chocolat

Taboulé

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

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

