

du 21 au 25 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LES
HORS
D'ŒUVRE

 Salade verte*

 Carottes râpées vinaigrette*

 Salade verte*

 Salade verte*

 Salade verte*

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

Cordon bleu
Haricots panachés

 **Hachis Parmentier**
Salade verte*

Couscous et sa garniture

Gratin de poisson aux petits légumes
Pommes de terre ciboulette et épinards à la crème

LE
DESSERT

 Corbeille de fruits*

Fromage blanc

 Corbeille de fruits*

Beignet 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 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

