

du 21 au 25 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

LE
DESSERT

Crêpe au fromage

Cordon bleu
Haricots panachés

 Fruit frais*

 Carottes râpées vinaigrette*

Hachis Parmentier
 **Salade verte***

Fromage blanc

Betteraves vinaigrette

Couscous et sa garniture

 Fruit frais*

Potage

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

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

