

du 29 mars au 1 er avril 2016

LUNDI

MARDI

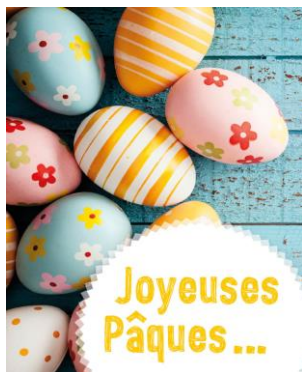
JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT CHAUD,
ET SA GARNITURE

LE
DESSERT



Salade au jambon et à
l'emmental*

Sauté de volaille au curry
Pommes rissolées

Velouté aux fruits

Pâté de campagne

Bœuf à la tomate
Chou-fleur en gratin

Entremets au chocolat

Potage

Poisson pané
Riz

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 Géaux

