








Semaine du 23 au 27 mai 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE	 Melon*  Salade verte*	 Salade verte*	 Concombre Bulgare*  Salade verte*	 Salade verte*
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	<p><i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois à la Française</i></p>	<p><i>Dos de colin à l'oseille</i> <i>Gratin de chou-fleur</i></p>	<p><i>Paëlla</i></p>	<p><i>Mijoté de boeuf à la tomate</i> <i>Pommes rissolées</i></p>
LE DESSERT	Flan nappé au caramel	Salade de fruits	Entremets au chocolat	 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

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

