



**Semaine du 10 au 14 octobre 2016**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

LES  
HORS  
D'ŒUVRE

 Tomates\* vinaigrette

 Salade verte\*

***Jambon grillé sauce  
Charcutière  
Riz***

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

 Fruit frais\* 

LE  
DESSERT

Betteraves vinaigrette

 Salade verte\*

***Lentilles végétariennes aux  
petits légumes  
Poêlée du Chef***

Semoule au lait



Piémontaise

 Salade verte\*

***Poulet rôti  
Gratin de chou-fleur***

Far Breton

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



**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



**PRODUITS BIO :**

Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et les oeufs en entrée vous sont proposés **bio**.

