











Semaine du 21 au 25 novembre 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette  Salade verte*	Crêpe au fromage  Salade verte*	Potage  Salade verte*	Mousse de foie  Salade verte*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Gratin Savoyard</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Bœuf aux épices Thaï</i> <i>Légumes du pot</i>	<i>Lentilles aux petits légumes et quinoa</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Brocolis</i> <i>Boulgour aux petits légumes</i>
DESSERTS	  Fruit frais*	Semoule au lait	Fromage blanc	  Fruit frais*



PRODUITS BIO

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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits locaux

- * Pain: Boulangerie d'Evran
- * Lait et Œufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- * Porc (rôti, saucisse, sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
- * Saucisse du pays de Dinan

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite

