




Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, jambon et maïs * Salade verte*	 * Carottes* et chou râpés * Salade verte*	Oeuf sauce Cocktail * Salade verte*	Potage * Salade verte*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Riz</i>	<i>Pâtes végétariennes façon Carbonara aux champignons</i>	<i>Sot-l'y -laisse de dinde aux pommes</i> <i>Frites</i>
DESSERTS	 Yaourt aromatisé	 * Fruit frais*	Chou à la crème	Crème au chocolat



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

