

Semaine du 16 au 20 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Potage	Mousse de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i> <i>Salade verte*</i>	<i>Bœuf façon Thai</i> <i>Riz aux petits légumes et céréales sauce Thai</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce Dieppoise</i> <i>Boullgour aux petits légumes</i> <i>Brocolis</i>
DESSERT	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

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

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

