












Semaine du 16 au 20 janvier 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette  Salade verte*	Crêpe au fromage  Salade verte*	Potage  Salade verte*	Mousse de foie  Salade verte*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i>  Salade verte*	<i>Bœuf façon Thai</i> <i>Riz aux petits légumes et céréales</i> <i>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



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

