

**du 29 février au 4 mars 2016**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

LES  
HORS  
D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Salade verte\*

***Jambon braisé aux  
champignons  
Purée***

Mousse de foie



Salade verte\*

***Goulash  
Carottes au jus***



Crêpe au fromage



Salade verte\*

***Filet de merlu pané au citron  
Brocolis au beurre et  
boulgour aux petits légumes***

LE  
PLAT CHAUD,  
ET SA GARNITURE

LE  
DESSERT



Corbeille de fruits\*

Semoule au lait



Corbeille de fruits\*

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

Les fruits frais sont d'origine biologique

ou locale selon l'approvisionnement



**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

