








Semaine du 09 au 13 mai 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE				
LE PLAT CHAUD, ET SA GARNITURE	Taboulé  Salade verte* <hr/> Paupiette de veau sauce au paprika Petits pois	Crêpe au fromage  Salade verte* <hr/> Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage	 Salade au fromage*  Salade verte* <hr/> Couscous maison Légumes de couscous/semoule	Carottes vinaigrette  Salade verte* <hr/> Pâtes au saumon
LE DESSERT	Yaourt nature sucré	 Fruit frais*	Entremets vanille	 Fruit frais*

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

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 Géaux

