





Semaine du 13/12 au 19/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Carottes râpées AB **	Mousse de foie Ballotine	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco	Hachis parmentier	Rôti de porc	Couscous végétarien
	Haricots panachés AB	Salade verte	Forestine Poêlée de champignons	Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais AB*	Fromage blanc $ AB$	Glace	Fruit frais * AB

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits locaux

- * Pain: Boulangerie d'Evran
- * Lait et OEufs: Ferme de la Renaudais Plouer sur Rance
- * Porc (rôti, saucisse, sauté): Ferme de la Moinerie Les Champs Géraux
- * Saucisse du pays de Dinan
- * Poisson en filet: MSC ou label équivalent
- * Poulet: Ferme de Marie-Jeanne Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou





Les crudités en mono-produit, les œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts vous sont proposés bio.



Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON **APPÉTIT!**

