



Semaine du 24/03 au 30/03

éseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème)

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis



Mélange bicolore

Oeuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf

Julienne de légumes

Pilon de poulet

Coquillettes

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine

Q"

Poisson pané

Gratin de pommes de terre

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Tarte au chocolat

Riz

Fruit frais





Produit de saison

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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Producteurs locaux

* Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert

* Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!