



Semaine du 24/11 au 30/11

Réseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et au maïs

Betteraves à la vinaigrette

Salade coleslaw



Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande

Poêlée du chef

Merlu pané au citron

Riz

Keftas de bœuf

Petits pois

Mijoté de porc au miel

Pommes rissolées

DESSERT

Compote de fruits

Yaourt aromatisé

Tartelette au chocolat

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!