

Semaine du 19 au 23 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	* Carottes* râpées vinaigrette	* Salade Hollandaise*	AB Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille au lait de coco</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i> AB * Salade verte*	<i>Couscous</i> AB Semoule (bio) / Légumes du couscous	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Gratin d'épinards et pommes de terre</i>
DESSERT	AB * Fruit frais*	Fromage blanc	* Fruit frais*	Roulé à la confiture



Produit de saison

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

Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers

Produits locaux

- * Pommes et poires : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay
- * Boeuf : Kervarrec à Naizin
- * Pain : la boulangerie LESIOURD et la boulangerie DEUDONS

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.