

Chasné sur Illet

SEMAINE DU

17 au 23 mars 2014

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

**LE HORS
D'ŒUVRE**

Taboulé

Mousse de foie

 Salade aux deux
fromages*

 Carottes vinaigrette*

**LE PLAT
CHAUD,
SA
GARNITURE**

*Paupiette de veau sauce
paprika*

Carbonade de bœuf

Couscous maison

Pâtes au saumon

Julienne de légumes

Petits pois

*Légumes de couscous et
semoule*

**LE
DESSERT**

Yaourt nature sucré

 Fruit frais*

Mousse au chocolat

 Fruit frais*

Le fromage vous est proposé deux fois par semaine



LES PRODUITS LOCAUX

Le lait entier de nos desserts, Label Bleu Blanc Coeur, provient du Gaec Vivier - La Guerche de Bretagne

Pommes : Vergers Ty Avel à Balazé et Gaec de la Touchais à Chaumeré

Tomme des closiers et Saint Fiacre : Les Eleveurs laitiers du Haut Anjou - Bierné



LES PRODUITS DE SAISON

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



RestécO
Le Goût, notre seul chef !

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