

Chasné sur Illet

**SEMAINE DU**

**31 mars au 6 avril 2014**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE HORS  
D'ŒUVRE**

Tomates et Mozzarella à  
l'huile d'olive

Betteraves vinaigrette

Céleri aux pommes

Muffin aux carottes

**LE PLAT  
CHAUD,  
SA  
GARNITURE**

*Saucisse grillée*

*Paleron*

*Chili con Carné*

*Dos de colin à l'oseille*

*Petits pois à la Française*

*Pommes rissolées/frites*

*Gratin de chou fleur*

**LE  
DESSERT**

Flan nappé au caramel

Salade de fruits

Fromage blanc



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