

Semaine du 06 au 10 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	* Céleri* aux pommes et curry	Potage	* Carottes* râpées
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon braisé sauce aux champignons</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Purée</i>	<i>Chili con Carne</i> <i>Riz</i>	<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	* Fruit frais*	Yaourt nature sucré	* Fruit frais*	Tarte au chocolat

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite



Produit de saison

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



Produits locaux

- *Le pain : Boulangerie locale
- *Lait et Œufs : Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- *Saucisse du Pays de Dinan

