




Semaine du 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Crêpe au fromage	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Légumes du pot</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce Normande</i> <i>Brocolis/boullgour aux petits légumes</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Semoule au lait	 Fruit frais*	Fromage blanc

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

