

Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	 Carottes* et panais râpés	Jambon et cornichons	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i>  <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i>  <i>Pommes rissolées</i>	<i>Boulettes de bœuf</i>  <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i>  <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	 Fruit frais*	Chou à la crème	Crème dessert 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

