


Semaine du 27 au 31 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Chou rouge aux pommes*	Riz au thon tomate	Potage	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Purée</i>	<i>Dos de colin sauce ciboulette</i> <i>Carottes Vichy</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Ile Flottante	Entremets au chocolat	Muffin aux pépites

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 Géaux
- *Saucisse du Pays de Dinan

