

Semaine du 15 au 21 mai 2017

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE |  Carottes* râpées |  Concombre* Bulgare |  Melon * | Rillettes et cornichons |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | <i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i> | <i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Petits pois</i> | <i>Poulet rôti</i> <i>Pommes rissolées</i> | <i>Gratin de poisson</i> <i>Crumble de courgettes</i> |
| DESSERT |  Fruit frais* | Beignet | Entremets au chocolat |  Fruit frais* |

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

