

Semaine du 22 au 28 mai 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Tomates* vinaigrette	Betteraves vinaigrette		 Melon et pastèque*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i> <i>Lentilles au jus</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée du Chef</i>		<i>Poisson pané au citron</i> <i>Pommes vapeur</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Riz au lait au caramel		 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 Géaux
- *Saucisse du Pays de Dinan

