

Semaine du 05 au 11 juin 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

DESSERT



Crêpe au fromage

Paupiette de veau sauce paprika

Petits pois

Yaourt nature sucré

 Melon*

Couscous maison

Légumes du couscous/semoule

Crème dessert au chocolat

Pâté de foie

Pâtes au saumon

 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

