

Semaine du 19 au 25 juin 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Tomates* au fromage	Crêpe au fromage	 Duo de melon et pastèque*	 Carottes* et céleri râpés
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Dos de colin sauce ciboulettes</i> <i>Gratin Breton</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Mijoté de boeuf à la tomate</i> <i>Pommes rissolées</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits	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 Géaux
- *Saucisse du Pays de Dinan



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.