

Semaine du 26 juin au 1er juillet 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Concombre* vinaigrette	 Salade de blé, tomates* et jambon	 Carottes* râpées vinaigrette	 Pastèque*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i>  <i>Purée</i>	<i>Merlu pané</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Rôti de porc Orloff</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i>  <i>Ratatouille/riz</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc aux fruits	 Fruit frais*	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

