

Semaine du 03 au 09 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	 Salade Cavaillon*	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i>  <i>Pommes rissolées</i>	<i>Filet de dinde aux champignons</i>  <i>Printanière de légumes</i>	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Dos de colin sauce curry</i>  <i>Carottes au jus</i>
DESSERT	Liégeois à la vanille	 Fruit frais*	Yaourt sucré	Brownie

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

