

Semaine du 04 au 08 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Melon*	 Concombre Bulgare*	 Céleri rémoulade*	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Petits pois</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Dos de colin sauce Normande</i> <i>Gratin de courgettes</i>
DESSERT	Mousse au chocolat	Beignet aux pommes	Yaourt aux fruits	 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.