

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Tomates* vinaigrette	 Duo de melon et pastèque*	 Carottes râpées*	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i>  <i>Lentilles aux carottes</i>	<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i>  <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Poisson pané au citron</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Sot-l'-y-laisse de dinde aux pommes</i>  <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	Fromage blanc	Riz au lait	 Fruit frais*	Far Breton

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

