

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	 Tomates* et mozzarella	Taboulé	 Concombre* à la crème
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Fondant de porc au miel</i> <i>Carottes au jus</i>	<i>Parmentier de poisson</i>  <i>Salade verte*</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	 Fruit frais*	Chou à la crème	Compote de pommes et cassis

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

