

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Pommes de terre, jambon et tomates*	Crêpe au fromage	* Melon*	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i> <i>Petits pois</i>	<i>Carbonade de bœuf</i> <i>Gratin de courgettes au fromage</i>	<i>Couscous maison</i> <i>Légumes du couscous / Semoule</i>	<i>Gratin de poisson</i> <i>Riz Créole</i>
DESSERT	Yaourt nature sucré	* Fruit frais*	Crème dessert au chocolat	* 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

