




Semaine du 06 au 10 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Chou blanc* au jambon et fromage	Pâtes au thon	Potage	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Carottes au cumin</i>	<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i> <i>Chou-fleur au gratin</i>	<i>Dos de colin à la Normande</i> <i>Semoule</i>
DESSERT	Yaourt velouté	 Fruit frais*	Muffin aux pépites	 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.