





Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Potage	 Salade*, emmental, jambon	 Carottes râpées*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Filet de merlu pané</i>  <i>Julienne de légumes</i>	<i>Rôti de porc au jus</i>  <i>Pommes sautées</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i>  <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Yaourt nature sucré	 Fruit frais*	Tarte au chocolat

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

