

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

