

Semaine du 27 février au 03 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	 Chou blanc*, jambon et emmental	Potage	Oeuf sauce Cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Goulash</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Dos de colin sauce Dieppoise</i> <i>Ratatouille/semoule</i>
DESSERT	Chocolat Liégeois	Beignet	Fromage blanc	 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 Géraux
- *Saucisse du Pays de Dinan

