





Semaine du 06 au 10 février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	 Carottes* râpées vinaigrette	 Endives*, jambon et œuf	Betteraves vinaigrette	Potage
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Sauté de volaille au curry</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Pâtes Carbonara</i>	<i>Couscous</i> <i>Et sa garniture</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Pommes de terre et épinards à la crème</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc	Entremets au chocolat	 Fruit frais*	Muffin aux pépites



Producteurs locaux

Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local

Crèmerie de la Rance

Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie

Saucisse du Pays de Dinan



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

