

Semaine du 20 au 24 février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Carottes* râpées à l'orange	Pizzetta	☀️ Radis noir* aux pommes et vinaigrette au curry	☀️ Salade* aux raisins frais	Potage
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Petits pois</i>	<i>Pâtes à la Bolognaise</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Riz/légumes du rougail</i>	<i>Filet de lieu Meunière</i> <i>Purée Crécy</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	☀️ Fruit frais*	Poire Pâtissière au chocolat	☀️ Fruit frais*	Tarte aux pommes maison



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

