




Semaine du 27 février au 03 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	 Chou blanc*, jambon et emmental	Salade Hollandaise	Potage	Oeuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf au paprika</i> <i>Petits pois</i>	<i>Duo de poisson sauce Dieppoise</i> <i>Riz</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Dos de colin aux épices</i> <i>Ratatouille/semoule</i>
DESSERT	Chocolat Liégeois	Beignet	 Fruit frais*	Fromage blanc	 Fruit frais*

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

