




Semaine du 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	 Salade verte*, Edam et Gouda	Crêpe au fromage	Potage
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i>	<i>Bœuf façon Thai</i> <i>Et ses légumes</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Mélange Campagnard</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Brocolis et semoule</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Fromage blanc	Flan Pâtissier	 Fruit frais*	Compote



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

