

Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	☀ Carottes* et chou râpés	Potage	Jambon et cornichons	Crème de potiron
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Purée</i>	<i>Steak haché</i> <i>Poêlée du chef</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	☀ Fruit frais*	Flan nappé au caramel	Chou à la crème	☀ 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

