

Semaine du 15 au 21 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	✱ Carottes* râpées	✱ Concombre* Bulgare	✱ Salade de tomates* Mimosa	✱ Melon*	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Légumes du rougail</i> <i>Riz</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Frites / Pommes rissolées</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Semoule</i> <i>Crumble de courgettes</i>
DESSERT	✱ Fruit frais*	Beignet	Poire Liégeoise	Fromage blanc aux fruits rouges	✱ 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

