

Semaine du 29 mai au 04 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	* Concombre* et fromage de brebis	* Pastèque*	Taboulé	* Melon*
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i> Viennoise de volaille </i>  <i> Haricots verts </i>	<i> Pâtes à la Carbonara </i>	<i> Rôti de dinde </i>  <i> Pommes sautées </i>	<i> Fondant de porc au miel </i>  <i> Carottes glacées </i>	<i> Parmentier de poisson </i>  * <i> Salade verte*</i>
DESSERT	Fromage blanc	* Fruit frais*	Liégeois au chocolat	Chou à la crème	Compote de pommes et cassis



### 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

