

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	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Poulet rôti</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Steak haché</i> <i>Petits pois</i>	<i>Poisson sauce Dieppoise</i>  <i>Riz</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Dos de colin en croûte d'épices</i> <i>Ratatouille/semoule</i> 
DESSERT	Chocolat Liégeois	Beignet	 Fruit frais* 	Fromage blanc	 Fruit frais*

Un fromage compose votre repas tous les jours

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Producteurs locaux**
Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricaïn à St Sansom, Pays de Dinan
Pain : Boulangerie - Le fournil de Bonaban à La Gouesnière
Légumes (chou-fleur, chou, poireaux, pommes de terre selon les saisons) : Etablissements Leduc, La Gouesnière

 **Produits Bio**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.