




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>
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
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



#### Produits bio

