

## Semaine du 04 au 10 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon*	Concombre* Bulgare	Céleri* aux pommes	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Steak haché Pommes rissolées	Escalope de volaille Petits pois	Cordon bleu Coquillettes	Poisson du jour Semoule Gratin de courgettes
DESSERT	Mousse au chocolat	Fromage blanc aux Spéculoos	Ile Flottante	Fruit frais*

## Semaine du 11 au 17 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates* vinaigrette	Salade Cavaillon*	Carottes* râpées	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Jambon grillé Lentilles au jus	Boulettes de boeuf Poêlée du Chef	Poisson pané Purée	Sauté de dinde aux pommes Gratin de brocolis
DESSERT	Fruit frais*	Riz au lait	Fruit frais*	Far Breton

## Semaine du 18 au 24 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	Melon*	Taboulé	Concombre, tomates* et fromage de brebis
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de veau sauce au paprika Haricots verts	Pâtes à la carbonara	Noix de joue de porc Carottes Vichy	Chili Con Carne Riz Salade verte*
DESSERT	Fruit frais*	Fromage blanc	Chou à la crème	Compote de pommes

## Semaine du 25 septembre au 1er octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates*	Crêpe au fromage	Pastèque	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu Petits pois	Carbonade de bœuf Gratin de courgettes et tomates	Couscous Semoule Légumes du couscous	Poisson du marché Pâtes
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais*	Mousse au chocolat	Fruit frais*

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite



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



**Producteurs locaux**  
 \* [Le lait](#) : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance  
 \* [Porc Label Bleu Blanc Coeur](#) (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux  
 \* [Saucisse du Pays de Dinan](#)  
 \* [Le pain](#) : Boulangerie de Matignon