

Semaine du 02 au 06 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes au thon vinaigrette	☀️ Tomates* vinaigrette	Œuf mayonnaise	☀️ Concombre* vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Hachis Parmentier</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Riz</i>	<i>Sauté de porc au curry</i> <i>Haricots beurre</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Fromage blanc sucré	☀️ Fruit frais*	Framboisier

Semaine du 09 au 13 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Tomates* au fromage à l'huile d'olive	Muffin au fromage de chèvre		☀️ Emincé de courgettes et carottes*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Dos de colin rôti</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>		<i>Boulettes de boeuf à la tomate</i> <i>Pommes rissolées</i>
DESSERT	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits		☀️ Fruit frais*

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé	☀️ Concombre* vinaigrette	☀️ Carottes* râpées vinaigrette	☀️ Salade*, jambon, fromage et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Filet de merlu pané</i> <i>Haricots verts / panachés</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Purée</i>	<i>Rôti de porc</i> <i>Haricots blancs à la tomate</i>	<i>Cuisse de poulet</i> <i>Ratatouille / Riz</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Mousseline à l'abricot	☀️ Fruit frais*	Cake au chocolat

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 Géraux
 * [Saucisse](#) du Pays de Dinan
 * [Le pain](#) : Boulangerie de Matignon