

Semaine du 04 au 08 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Potage	Mortadelle
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Carbonara</i>	<i>Bœuf mode</i> <i>Carottes à la crème</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Brocolis / Semoule</i>
DESSERT	🌟 Fruit frais*	Duo de fromage blanc et compote	Semoule au lait	🌟 Fruit frais*

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes, dés de jambon et tomates	🌟 Carottes* et panais râpés	🌟 Salade* Mimosa	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Noix de joue de porc</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Emincé de volaille au curry</i> <i>Purée</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Dos de colin à la tomate</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	🌟 Fruit frais*	Chou à la crème	🌟 Fruit frais*

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	🌟 Chou Chinois* au jambon, salade verte et emmental	Riz au surimi		Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Cuisse de poulet rôti</i> <i>Petits pois</i>		<i>Dos de colin Meunière</i> <i>Carottes Vichy / Semoule</i>
DESSERT	Mousse au chocolat	🌟 Fruit frais*		Compote de pommes

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