

Semaine du 08 au 14 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Rillettes et cornichons	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Concombre* vinaigrette	Tomates et mozzarella	Mousse de thon au pesto	Museau vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau</i> <i>Salsifis en persillade</i>	<i>Escalope Viennoise</i> <i>Purée</i>	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Sauté de volaille Marengo</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Dos de colin rôti</i> <i>Carottes au jus</i>	<i>Palette de porc à la Diable</i> <i>Choux de Bruxelles</i>	<i>Pintade Forestière</i> <i>Pommes Dauphine</i>
DESSERT	Baba au rhum	Fruit frais*	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Muffin aux pépites	Fruit frais*	Bavarois au citron

Un fromage et un potage 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

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

