

Semaine du 08 au 14 mai 2017


HORS D'ŒUVRE


PLAT CHAUD
ET GARNITURE

DESSERT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		AB Betteraves vinaigrette	+ Concombre* vinaigrette	Tomates et mozzarella	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Pâtes à la Bolognaise AB (pâtes)	Sauté de volaille Marengo Pommes vapeur	Mijoté de porc à la moutarde AB Frites	Dos de colin rôti AB Carottes au jus
DESSERT		Yaourt sucré	Mousse au chocolat	AB + Fruit frais*	Muffin aux pépites

Un fromage 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 Armoricain 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**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.