

Semaine du 15 au 21 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	 Melon*	 Céleri* rémoulade	 Salade de tomates*	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson sec	Betteraves vinaigrette	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Lasagnes de poisson aux petits légumes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Riz</i> <i>Légumes du rougail</i>	<i>Cassolette de poisson</i> <i>Pommes vapeur et petits légumes</i>	<i>Rôti de porc aux pruneaux</i> <i>Poêlée Bretonne</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Pommes Noisette</i>
DESSERT	Fromage blanc	 Fruit frais*	Beignet	 Fruit frais*	Pomme Grand-Mère	Flan nappé au caramel	Chou à la crème

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!



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