



Semaine du 15 au 21 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	✱ AB Carottes* râpées	✱ AB Salade de tomates*	Salade du Chef	✱ Céleri* râpé aux pommes	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</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>Poulet rôti</i> AB <i>Frites</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Gratin de courgettes</i>
DESSERT	✱ Fruit frais*	Beignet	AB Pomme Grand-Mère	Flan nappé au caramel	AB ✱ Fruit frais*

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

AB **Produits Bio**



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