

Semaine du 29 mai au 04 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de campagne	☀️ Salade verte*, tomates et fromage de brebis	☀️ Radis* noir aux pommes	☀️ Melon*	Taboulé	☀️ Concombre* vinaigrette	Maquereau au vin blanc
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pavé de saumon sauce Hollandaise</i> <i>Riz</i>	<i>Moussaka</i>	<i>Cassoulet</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Parmentier de poisson et légumes</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Fondant de porc au miel</i> <i>Carottes glacées</i>
DESSERT	Fromage blanc	☀️ Fruit frais*	Riz au lait	Yaourt sucré	☀️ Fruit frais*	Compote de pommes et cassis	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.