



Semaine du 29 mai au 04 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	* Salade verte*, tomates et fromage de brebis	* Radis* noir aux pommes	Taboulé	* Melon*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> AB <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Carbonara</i> AB	<i>Steak haché</i> <i>Riz</i>	<i>Fondant de porc au miel</i> AB <i>Carottes glacées</i>	<i>Parmentier de poisson</i> * <i>Salade verte*</i>
DESSERT	Fromage blanc	* Fruit frais*	Yaourt sucré	Chou à la crème	AB Compote

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.