



MENU

MAIRIE DE LA GOUESNIERE

Semaine du 10/07 au 16/07

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---------------------------------|---|---|--|------------|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées | Concombre Bulgare | Tomates Mimosa | Melon | 14 JUILLET |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu Coquillettes | Bœuf à la Provençale Petits pois | Rougail de saucisse Légumes du rougail / Riz | Poulet rôti Frites / Pommes rissolées | |
| DESSERT | Fruit frais | Beignet | Poire Liégeoise | Entremets au chocolat | |

Un fromage compose votre repas tous les jours.



Producteurs locaux

*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance

*Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armorican 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



Produit issu de l'agriculture biologique



Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurants sont françaises



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sopzkn

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !