



Semaine du 31/07 au 06/08

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates	Crêpe au fromage	Pamplemousse AB	Melon **	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce au paprika	Carbonade de bœuf	Rôti de porc	Couscous maison	Pâtes au saumon
	Petits pois AB	Haricots blancs à la tomate	Purée	Légumes du couscous / Semoule <mark>月首</mark> (bio)	
DESSERT	Yaourt nature sucré	Fruit frais AB **	Mousseline aux fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit frais AB **

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 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



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





LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!