

Semaine du 06 au 10 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	☀ Célieri* aux pommes et curry	Salade de pâtes au surimi	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Taboulé aux raisins	☀ Carottes* râpées	Poireaux vinaigrette	Terrine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Langue de bœuf à la tomate</i>  Riz	<i>Jambon braisé</i>  <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Saumon sauce Mikado</i>  Blé	<i>Pizza</i>  ☀ <i>Salade verte*</i>	<i>Poisson du jour</i>  <i>Gratin de chou-fleur</i>	<i>Chili con Carne</i>  Riz	<i>Coq au vin</i>  Tortis
DESSERT	☀ Fruit frais*	Yaourt nature sucré	Compote et biscuit	☀ Fruit frais*	Far Breton	Entremets à la pistache	Tiramisu

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

AB **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.