

Semaine du 06 au 10 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	 Céleri* aux pommes et curry 	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Potage	 Carottes* râpées 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon braisé</i>  <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i>  <i>Purée</i>	<i>Pizza</i>   <i>Salade verte*</i>	<i>Chili con Carne</i>   <i>Riz</i>	<i>Filet de merlu pané au citron</i>  <i>Gratin de chou-fleur</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Yaourt nature sucré	Compote meringuée	 Fruit frais*	Far Breton

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 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**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.