

Semaine du 13 au 19 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Mousse de foie	Betteraves vinaigrette	* Salade verte*, Edam et Gouda	Crêpe au fromage	Sardines à l'huile	Œuf mayonnaise	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cuisse de canette au miel</i> <i>Poêlée Méridionale</i>	<i>Cassolette de poisson et ses légumes</i>	<i>Boudin blanc aux pommes</i> <i>Purée</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Mélange Campagnard</i>	<i>Poisson du marché</i> <i>Tagliatelles à la crème</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Rôti de veau sauce Forestière</i> <i>Carottes glacées</i>
DESSERT	* Fruit frais*	Semoule au lait	* Fruit frais*	Flan Pâtissier	Compote	Pêches Thabor	Chou à la crème

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

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.