

Semaine du 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	 Salade verte*, Edam et Gouda	Crêpe au fromage	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i>  <i>Salade verte*</i>	<i>Steak haché</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Mélange Campagnard</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Boullgour aux petits légumes</i>
DESSERT	 Fruit frais*	Semoule au lait	Flan Pâtissier	 Fruit frais* 	Compote 

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.