

Semaine du 20 au 26 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au jambon et maïs	Riz au thon	Pomelo	* Carottes râpées*	Terrine de légumes	Pâté en croûte	* Salade verte*, lardons et croûtons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Boulettes d'agneau</i>  <i>Légumes à la Basquaise</i>	<i>Sauté de porc au caramel</i>  <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i>  <i>Pommes rissolées</i>	<i>Quiche Lorraine</i>  * <i>Salade verte*</i>	<i>Lasagnes de poisson aux petits légumes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i>  <i>Poêlée Bretonne</i>	<i>Palette de porc à la Diable</i>  <i>Pommes Noisette</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	* Fruit frais*	Mousse à la fraise	Brownie	* Fruit frais*	Panna Cotta aux fruits rouges	Bavaroise au caramel

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.