

Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au jambon et maïs	Potage	Pomelo	Carottes râpées*	Céleri rémoulade*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> Haricots verts à l'ail	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Quiche Lorraine</i> Salade verte*	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Poisson Meunière</i> Riz
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais*	Mousse à la fraise	Brownie	Fruit frais*

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.