

Semaine du 27 mars au 02 avril

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|-------------------------|--|---------------------------------------|---|---|--|------------------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE | ☀️ Céleri rémoulade* | ☀️ Salade d'endives*, pommes et Gouda | Piémontaise | Betteraves vinaigrette | Gougère au fromage | Cervelas vinaigrette | Rillettes de sardines |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | <i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Fondue de choux verts</i> | <i>Pâtes à la Bolognaise</i> | <i>Blanquette de volaille</i> <i>Petits pois</i> | <i>Petit salé</i> <i>Lentilles</i> | <i>Aile de raie à la tomate</i> <i>Brocolis</i> | <i>Jambalaya</i> <i>Riz</i> | <i>Rôti de porc au jus</i> <i>Haricots blancs</i> |
| DESSERT | ☀️ Fruit frais* | Fromage blanc | Pomme Grand-Mère | Entremets au chocolat | Muffin aux pépites | Crème brûlée | Tiramisu |

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.