

Semaine du 27 au 31 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Chou Chinois* au jambon et à l'emmental	Piémontaise	Betteraves vinaigrette 	Potage	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Blanquette de volaille</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Steak haché</i> <i>Riz</i>	<i>Mijoté de porc</i> <i>Haricots blancs</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Jeunes carottes</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Fromage blanc	Pomme Grand-Mère 	Entremets au chocolat	Muffin aux pépites

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.