

Semaine du 03 au 09 avril

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	* Carottes* râpées vinaigrette	* Endives*, jambon et œuf	Betteraves vinaigrette	Concombre Bulgare	Mousson de canard	Pêches au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de lapin</i> <i>Jeunes carottes</i>	<i>Sauté de volaille Marengo</i> <i>Tortis</i>	<i>Hachis parmentier</i> * <i>Salade verte*</i>	<i>Omelette aux champignons</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Poisson du marché</i> <i>Pommes de terre</i>	<i>Sauté de porc à la Dijonnaise</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Couscous</i> <i>Et sa garniture</i>
DESSERT	* Fruit frais*	Marmelade de fruits	Crème dessert	Riz au lait	Clafoutis aux pommes	Poire aux amandes	Tarte Tatin

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.