

Semaine du 03 au 07 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes* râpées vinaigrette	Endives*, jambon et œuf	Betteraves vinaigrette	Concombre Bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<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>Couscous</i>  <i>Légumes du couscous/semoule</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i>  <i>Jardinère</i>
DESSERT	Fruit frais*	Crème dessert	Riz au lait	Fruit frais*	Clafoutis aux pommes

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.