

Semaine du 10 au 16 avril

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Sardines au citron	* Salade de chou blanc, jambon et emmental*	Pâtes au surimi et poivrons	Pâté de campagne	Macédoine de légumes	* Céleri rémoulade*	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cuisse de canette braisée</i> <i>Pommes cuites</i>	<i>Escalope Viennoise</i> <i>Purée</i>	<i>Paleron braisé à la tomate</i> <i>Carottes glacées</i>	<i>Poulet Basquaise</i> <i>Et ses légumes</i>	<i>Filet de lotte, jus de viande</i> <i>Endives braisées</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Lapin à la moutarde</i> <i>Poêlée Bretonne</i>
DESSERT	Velouté aux fruits	Cocktail de fruits	* Fruit frais*	Mousse au chocolat	Far Breton	Entremets	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.