

Semaine du 10 au 14 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Salade* ou chou blanc au jambon et fromage	Pâtes au surimi et poivrons	Pâté de campagne	Carottes cuites au cumin	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Paleron braisé à la tomate</i> 🌿 <i>Carottes glacées</i>	<i>Poulet à la Basquaise</i> 🌿 <i>Riz</i>	<i>Saucisse grillée</i> <i>Gratin Breton</i>	<i>Poisson du jour</i> 🌿 <i>Semoule</i>
DESSERT	Velouté aux fruits	Cocktail de fruits	☀️ Fruit frais*	Mousse au chocolat	Far Breton

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.