

Semaine du 17 au 21 avril

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Rillettes et cornichons	☀ Carottes râpées à l'orange*	Pizzetta	☀ Chou blanc aux lardons*	Tomates vinaigrette	Maquereau à la moutarde	Cornet de jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Tranches de gigot, crème d'ail</i> <i>Choux de bruxelles</i>	<i>Jambon braisé</i> <i>Purée</i>	<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Fondue de poireaux</i>	<i>Lasagnes</i>	<i>Brandade</i> ☀ <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de porc aux pruneaux</i> <i>Carottes glacées</i>	<i>Blanquette de veau</i> <i>Pommes vapeur</i>
DESSERT	Moelleux au chocolat	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits	Poire Pâtissière au chocolat	☀ Fruit frais*	Fromage blanc	Tarte au citron

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

AB **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.