

Semaine du 27 février au 05 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de poisson	Betteraves vinaigrette	* Chou blanc* à l'emmental	* Salade Hollandaise*	Œuf mayonnaise	Salade aux lardons et croûtons	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Steak haché</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Paupiette de veau aux raisins</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Poisson sauce Dieppoise</i>  <i>Riz</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i>  <i>Pommes sautées</i>	<i>Cassolette de poisson Dieppoise</i>  <i>Julienne de légumes</i>	<i>Blanquette de dinde</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Ragoût d'agneau</i>  <i>Flageolets</i>
DESSERT	Liégeois	Beignet	* Fruit frais*	Semoule au lait	* Fruit frais*	Panna Cotta	Bavaroise 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

**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.