

Semaine du 05 au 11 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	🌟 Melon*	Salade de blé		🌟 Carottes* râpées	Sardines à l'huile	Mousse de foie
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Escalope Viennoise Tortis à la Napolitaine	Steak haché Pommes sautées	Paupiette de veau sauce paprika Petits pois		Dos de saumon sauce Mikado Légumes oubliés	Rôti de porc aux pruneaux Lentilles	Couscous maison Et sa garniture
<b>DESSERT</b>	Tiramisu	🌟 Fruit frais*	Yaourt sucré		Chou à la crème	🌟 Fruit frais*	Baba au rhum

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!

