

Semaine du 05 au 11 juin 2017

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURE

DESSERT

**LUNDI**

Bon week-end de Pentecôte:)

**MARDI**

Crêpe au fromage

*Paupiette de veau sauce paprika*

*Petits pois*

Yaourt nature sucré

**MERCREDI**

Pamplemousse

*Poulet rôti*

*Pommes Noisette*

Mousseline aux fruits

**JEUDI**

La cuisine à remonter le TEMPS  
CONTEMPORAIN

**VENDREDI**

Pâté de foie

*Pâtes au saumon*

Crème dessert au chocolat

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.