

Semaine du 12 au 18 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Rillettes et cornichons	Pâtes au thon	☀️ Pastèque*	Salade Chef	Betteraves vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Rillettes de thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse</i> <i>Flageolets</i>	<i>Poisson Meunière</i> <i>Carottes Vichy</i>	<i>Hachis Parmentier</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Palette de porc à la Diable</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Cassolette de poisson</i> <i>Bâtonnière de carottes</i>	<i>Sauté de dinde au curry</i> <i>Riz Madras</i>	<i>Coq au vin</i> <i>Coquillettes</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Semoule au lait	Fromage blanc	☀️ Fruit frais*	Far aux pommes	Entremets	Bavarois aux fruits rouges

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.