

Semaine du 12 au 18 juin 2017

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Pâtes au thon vinaigrette | ☀️ Pastèque* | Salade Chef | Mousse de canard | ☀️ Concombre*, maïs et fromage |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | <i>Nuggets de volaille</i> <i>Ratatouille</i> | <i>Hachis Parmentier</i>  ☀️ <i>Salade verte*</i> | <i>Pizza</i> ☀️ <i>Salade verte*</i> | <i>Cassolette de poisson</i> <i>Riz et légumes</i> | <i>Sauté de porc au curry</i>  <i>Haricots beurre</i> |
| DESSERT |  ☀️ Fruit frais* |  Fromage blanc |  Semoule au lait | ☀️ Fruit frais* | Far aux pommes |

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.