

Semaine du 19 au 25 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	+ Tomates* au fromage à AB l'huile d'olive	Friand au fromage	Macédoine de légumes	AB Betteraves vinaigrette	+ Carottes* râpées
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Jambon grillé Petits pois à la Française	Dos de colin à l'oseille Gratin Breton	Quiche Lorraine + Salade verte*	Cordon bleu Poêlée de légumes	Mijoté de boeuf à la tomate AB Pommes rissolées
DESSERT	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits	+ AB Fruit frais*	Entremets au chocolat	+ AB Fruit frais*

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.