

Semaine du 26 juin au 1er juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	☀ Melon*	☀ Radis* et beurre	Salade de blé	Mortadelle	☀ Melon*	☀ Salade* de tomates	Maquereau au vin blanc
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Poisson Meunière</i> <i>Carottes étuvées</i>	<i>Andouillette</i> <i>Purée</i>	<i>Escalope Viennoise</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Lasagnes de poissons aux petits légumes</i>	<i>Emincé de volaille Normande</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Rôti de porc aux pruneaux</i> <i>Pommes sautées</i>
DESSERT	Cœufs au lait	Mousseline à l'abricot	☀ Fruit frais*	Pomme Grand-Mère	Muffin aux pépites	☀ Fruit frais*	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

Produits Bio

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

