

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!



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.