



Semaine du 26 juin au 1er juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	  Concombre* vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	 Melon*	  Salade* de tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i>  <i>Purée</i>	<i>Filet de merlu pané</i>   <i>Haricots verts</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i>   <i>Pommes vapeur</i>	<i>Rôti de porc aux pruneaux</i>  <i>Frites</i>	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i>  <i>Carottes glacées</i>
DESSERT	  Fruit frais*	Mousseline à l'abricot	Pomme Grand-Mère	 Fruit frais*	Muffin aux pépites

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 Armoricain 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.