

Semaine du 03 au 09 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Betteraves vinaigrette	🌱 Concombre* vinaigrette	🌱 Salade Cavaillon*	Riz au thon	Mortadelle	Terrine de poisson
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau aux raisins</i> <i>Légumes oubliés</i>	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i> <i>Pâtes</i>	<i>Filet de dinde aux champignons</i> <i>Purée de légumes</i>	<i>Duo de chipolata et merguez</i> <i>Gratin Dauphinois</i>	<i>Dos de cabillaud rôti</i> <i>Carottes au jus</i>	<i>Steak haché</i> <i>Pommes Noisette</i>	<i>Tajine de volaille</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du tajine</i>
DESSERT	Velouté aux fruits	🌱 Fruit frais*	Mousse au caramel	Pommes au four	🌱 Fruit frais*	Liégeois	Chou à la crème

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

AB **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.