












Semaine du 03 au 09 juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	Rillettes	 Radis* au beurre	 Salade Cavaillon*	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i>  Pâtes	<i>Filet de dinde aux champignons</i> <i>Purée de légumes</i>	<i>Chipolatas</i> <i>Semoule</i> <i>Légumes du tajine</i>	<i>Steak haché</i> <i>Pommes Noisette</i>	<i>Dos de colin rôti</i>  Carottes au jus
DESSERT	Velouté aux fruits	  Fruit frais*	Mousse au caramel	Petit pot au chocolat	  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.