



Semaine du 28/06 au 04/07

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre sauce bulgare	Œuf mayonnaise	Pomelo	Repas de fin d'année: Pastèque	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD	Pâtes (bio) à bolognaise	Sauté de porc au curry	Paëlla	Hamburger	Dos de colin sauce mikado
ET GARNITURES		Purée de légumes		Frites	Carottes vichy
DESSERT	Fruit frais AB*	Compote de pommes	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fraisier

Un fromage compose votre repas tous les jours.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



- *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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique







Semaine du 05/07 au 11/07

Recov	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 🕌	Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Melon **	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Bœuf à la provençale	Rougail de saucisse	Filet de dinde au curry	Dos de colin
	Coquillettes	Petits pois AB	Riz et légumes du rougail	Pommes rissolées	Semoule et épinard à la crème
DESSERT	Fruit frais AB **	Beignet	Poire Belle Hélène	Entremets	Fruit frais **

Un fromage compose votre repas tous les jours.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



Produit issu de l'agriculture biologique







Semaine du 12/07 au 18/07

Recon	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates AB**	Piémontaise	Fête nationale	Courgettes râpées au curry	Pastèque **
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé à l'ananas	Boulettes de bœuf 🏻 🗡		Couscous	Dos de colin
	Lentilles	Poêlée du chef AB		Semoule et légumes du couscous	Riz
DESSERT	Fruit frais **	Riz au lait AB		Compote de fruits	Flan nappé au caramel

Un fromage compose votre repas tous les jours.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



Produit issu de l'agriculture biologique







Semaine du 19/07 au 25/07

nean Control of the C	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pomelo	Macédoine de légumes	Radis et beurre 🕌	Toast au thon	Melon **
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille	Pâtes à la bolognaise	Poulet rôti	Sauté de porc au caramel	Brandade
	Haricots verts	Coquillettes AB	Pommes de terre rissolées	Carottes glacées	Salade verte et purée
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais AB **	Liégeois au chocolat	Chou chantilly	Cocktail de fruits

Un fromage compose votre repas tous les jours.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



Produit issu de l'agriculture biologique







Semaine du 26/07 au 01/08

Recau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, maïs, tomates et jambon	Crêpe au fromage	Concombre et fromage de brebis	Salade de haricots verts et thon	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandori	Sauté de bœuf à la provençale	Gratin malouin AB	Saucisse	Carbonara de poisson
	Petits pois	Gratin de courgettes	Chou-fleur AB	Lentilles	Pâtes
DESSERT	Fruit frais **	Yaourt	Entremets AB	Ile flotante	Fruit frais **

Un fromage compose votre repas tous les jours.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



*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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

