




Semaine du 14 au 18 mai 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	* Carottes et céleri* râpés aux pommes	Pâté Forestier	* Concombre*, maïs et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Hachis Parmentier</i> * <i>Salade verte*</i>	<i>Lieu aux petits légumes</i> Riz	<i>Mijoté de porc au curry</i> <i>Haricots verts</i>
DESSERT	* Fruit frais*	Fromage blanc	* Fruit frais*	Roulé Pâtissier

Semaine du 21 au 25 mai 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		* Carottes* râpées	* Tomates* vinaigrette	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Jambalaya</i> Riz	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</i>
DESSERT		Yaourt sucré	Entremets au chocolat	* Fruit frais*

Semaine du 28 mai au 1er juin 2018


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Concombre* vinaigrette	Riz aux légumes Sombréro		* Melon* et pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i> <i>Purée</i>	<i>Filet de merlu pané</i> <i>Haricots verts</i>		<i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Ratatouille / riz</i>
DESSERT	* Fruit frais*	Mousseline à la fraise		Brownie


Semaine du 04 au 08 juin 2018


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	* Tomates* vinaigrette et fromage de brebis	Œuf mayonnaise	* Melon*	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Steak haché</i> <i>Pâtes</i>	<i>Emincé de dinde à la crème</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Sauté de porc</i> <i>Haricots blancs à la tomate</i>	<i>Dos de colin rôti</i> <i>Carottes au jus</i>
DESSERT	Velouté aux fruits	* Fruit frais*	Fromage blanc	Muffin aux pépites

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite



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

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

 **Producteurs locaux**
* [Le lait](#) : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
* [Porc Label Bleu Blanc Coeur](#) (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géaux
* [Saucisse](#) du Pays de Dinan
* [Le pain](#) : Boulangerie de Matignon