

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Carottes* râpées et maïs	☀️ Concombre* Bulgare	☀️ Melon* / Pastèque	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Petits pois</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Epinards / Semoule</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Beignet	Ile Flottante	☀️ Fruit frais*

Semaine du 18 au 22 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Râpé de courgettes* au curry	☀️ Melon*	☀️ Tomates* et mozzarella	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Jambon grillé sauce Charcutière</i> <i>Lentilles au jus</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée du Chef</i>	<i>Poisson Meunière</i> <i>Riz</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Duo de chou-fleur et brocolis</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Riz au lait au caramel	☀️ Fruit frais*	Clafoutis aux pépites

Semaine du 25 au 29 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	☀️ Concombre* sauce soja	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage	☀️ Melon* et Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Viennoise de volaille</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes à la Bolognaise</i>	<i>Rôti de porc</i> <i>Carottes au jus</i>	<i>Parmentier de poisson</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>
DESSERT	☀️ Fruit frais*	Fromage blanc	Chou à la crème	Compote de pommes

Semaine du 02 au 06 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Pommes de terre, jambon et tomates*	Crêpe au fromage	☀️ Melon*	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i> <i>Petits pois à la Française</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Haricots blancs à la tomate</i>	<i>Hamburger</i> <i>Chips</i>	<i>Poulet à la Basquaise</i> <i>Ratatouille / Semoule</i>
DESSERT	Yaourt sucré	☀️ Fruit frais*	Mousse au chocolat	☀️ Fruit frais*

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