

## Semaine du 11 au 15 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes* râpées	Riz au thon	Endives* aux pommes	Potage	Mortadelle
<i>Nuggets de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Boeuf bourguignon</i> <i>Petits pois</i>	<i>Poulet basquaise</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Gratin malouin</i> <i>(chou-fleur bio)</i>	<i>Poisson du jour</i> Semoule
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	Fruit frais*	Crème au caramel (au lait bio)	Beignet à la framboise	Fruit frais*

## Semaine du 18 au 22 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	Pizzetta	Radis noir* et pommes râpées, vinaigrette au curry	Salade César*	Potage de la Ferme du Val d'Alf
<i>Escalope de dinde à la crème</i> Haricots verts	<i>Mijoté de porc à la dijonnaise</i> <i>Jeunes carottes</i>	<i>Lasagnes</i> Salade verte*	<i>Rougail de saucisse</i> Riz	<i>Ravioles de saumon</i> Salade verte*
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Flan nappé au caramel	Fruit frais*	Crème renversée (au lait bio)	Compote de fruits	Fruit frais*



### Producteurs locaux :

- \* Lait et produits laitiers
- \* Fruits et légumes
- \* Yaourts Bio : Crèmerie d'Ana Soiz à Maure de Bretagne
- \* Légumes Bio : Ferme du Vall d'Aff à Beignon
- \* Pain : Boulangerie de Plélan le Grand
- \* Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Saveurs de Bain de Bretagne



### 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.