

Semaine du 08 au 12 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade ou chou blanc* au jambon et fromage	Salade piémontaise	 Endives* aux pommes	Toast de fromage de chèvre	  Carottes* râpées
Nuggets de volaille <i>Purée</i>	Bœuf bourguignon  Jeunes carottes	Poulet sauce basquaise <i>Boulgour</i> <i>Poêlée basquaise</i>	Gratin malouin  Chou-fleur	Poisson du jour <i>Poêlée cantonaise</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt velouté	 Fruit frais*	 Crème au caramel (lait bio)	 Fruit frais*	Chou chantilly

Semaine du 15 au 19 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Concombre bulgare	 Radis noir aux pommes*	 Salade* César	Pomelo
Escalope de dinde à la crème <i>Pommes rissolées</i>	Mijoté de porc dijonnaise  Petits pois	Lasagnes   Salade verte*	Rougail de saucisse  Riz <i>Légumes du rougail</i>	Gratin de poisson <i>Purée Crécy</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Flan nappé au caramel	Banane au chocolat	Cocktail de fruits	 Fruit frais*	 Gâteau aux pommes (bio)



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.