

Semaine du 17 au 21 février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* AB Carottes* râpées	Friend au fromage	Salade de pois chiches à l'huile d'olive et cumin	Potage	* AB Céleri* mimosa
Sauté de dinde à la crème Pommes rissolées	Mijoté de porc sauce dijonnaise Petits pois	Lasagnes * AB Salade verte*	Rougail de saucisse Riz Légumes du rougail	Gratin de poisson Purée de légumes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Flan nappé au caramel	* AB Fruit frais*	Poire pâtissière au chocolat	* AB Fruit frais*	Gâteau aux pommes

Semaine du 24 au 28 février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AB Betteraves vinaigrette	* Chou blanc* au jambon	Macédoine de légumes	* AB Salade verte*, endives, pommes et croûtons	Pommes de terre au thon tomate
Nuggets de volaille Pâtes	Bœuf au paprika AB Haricots verts	Calamars à la romaine AB Riz	Rôti de porc à la dijonnaise Purée	Duo de poisson sauce dieppoise Ratatouille
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Chocolat liégeois	Beignet	* Fruit frais*	Fromage blanc	* AB 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.