

Semaine du 26 au 30 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de perles océane	 Salade verte*, Edam et Gouda	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Œuf mimosa	  Céleri* aux pommes
<i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Mijoté de porc à la tomate</i>  <i>Pommes sautées</i>	<i>Tortillas</i>   Salade verte*	<i>Chili végétarien</i>   Riz	<i>Rôti de porc à la dijonnaise</i>  <i>Gratin de chou-fleur</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
  Fruit frais*	 Fruit frais*	Compote et biscuit	 Yaourt nature sucré	Brownie

Semaine du 03 au 07 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes* râpées	Tarte au fromage de chèvre et chorizo	 Concombre*, maïs et fromage	 Salade César* au poulet et croûtons	 Mousse de foie
<i>Reblochonade</i>   Salade verte*	<i>Pot au feu</i>  <i>Légumes du pot au feu</i>	<i>Poulet rôti</i>  <i>Mélange campagnard</i>	<i>Galette saucisse</i>  <i>Salade verte</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i>  <i>Boulgour (bio) aux petits légumes</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
 Duo de fromage blanc (bio) et compote	  Fruit frais*	 Flan pâtissier (au lait bio)	 Riz au lait	Salade de fruits



Producteurs locaux :

- * Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
- * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
- * Pain : La P'tite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
- * Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
- * Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
- * Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
- * Boeuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo



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.