



Semaine du 17/11 au 23/11

Reac	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées <mark>戌 米</mark>	Crêpe au fromage	Potage de légumes AB	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonnade	Sauté de volaille Thaï	Galette et saucisse	Carbonara de poisson
	Salade verte AB **	Haricots verts au beurre	Salade verte	Pâtes <u>A</u> B
LAITAGE	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc AB	Flan nappé au caramel	Riz au lait	Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Damelincourt, Trélivan
Les produits laitiers: Ferme du Petit Gué, Dol De Bretagne
Lait frais et yaourt: Ferme des Gaboriaux, Andel
Yaourts bio: Ferme du Petit Gallo
Les œufs bio: Ferme de la Villeneuve, Plénée Jugon
Les légumes bio (selon la saison): Ferme de la Villeneuve, Plénée Jugon
Les pommes bio: Verger des Fruits des Bois, Le Quiou



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas végétarien



Produits Bio

Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrées vous sont proposés bio.



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!