



# Semaine du 15/12 au 21/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz au thon	Betteraves vinaigrette AB	Repas de Noël	Potage AB
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille sauce colombo	Pennes (bio) à la bolognaise		Curry de légumes au lait de coco
	Fricassée de carottes jaunes et oranges			Riz AB
LAITAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt sucré fermier AB	Fruit frais AB **		Fruit frais AB **

## Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



#### **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!