

Semaine du 11 au 15 juin 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Tomates* Chou-fleur vinaigrette	☀️ Salade*, emmental, jambon et maïs Cœurs de palmier	☀️ Melon* Salade du Chef	Toast de sardines Maquereaux
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la Provençale</i> <i>Petits pois</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Frites</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Brunoise de légumes</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	Fromage	Fromage
DESSERTS	☀️ Fruit frais* Abricots au sirop	Crème dessert à la vanille Entremets au caramel	Tarte au chocolat Tarte à l'ananas	☀️ 🌿 Fruit frais* Mousseline aux fruits

Semaine du 18 au 22 juin 2018				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé au thon Lentilles au vinaigre balsamique	☀️ Pastèque* Chou rouge	 REPAS BIO OU LOCAL  	☀️ 🌿 Carottes* râpées Salade de soja
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Poisson pané</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Tajine de dinde</i> <i>Semoule</i>		<i>Poisson du jour</i> <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage		Fromage
DESSERTS	Yaourt aromatisé Crème au chocolat	☀️ 🌿 Fruit frais* Marmelade de pêches		Clafoutis Far Breton




 **Producteurs locaux**

Le pain : La boulangerie Prinquelaise - Prinquiau
Le lait : la Laiterie du Grand Clos à Pontchateau

☀️ **Produit de saison**

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

 **Produit Bio**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**