





Semaine du 16/09 au 22/09

LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Concombres à la AB AB AB **HORS D'ŒUVRE** Carottes râpées Coquillettes au poulet Melon vinaigrette Poulet à la Marocaine Rissotto de légumes aux (Ail, coriandre, cumin, Saucisse grillée Poisson meunière lentilles corail safran, oignons, **PLAT CHAUD** poivrons) **ET GARNITURES** 4Ř ΑB ΑB ΑB Epinards à la crème Purée Riz Blé Pilaf **LAITAGE** Fromage Fromage AB = AB **DESSERT** Crème dessert Fruit frais Fruit frais **Brownie**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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





Produits locaux

- *Le pain : Boulangerie de Trélivan
- * Lait et yaourts : la Ferme des Gaboriaux, la Ferme du Petit Gué à Dol de Bretagne, la Ferme (bio) du Petit Galop à Montreuil le Gast
- * Les fruits, légumes et oeufs : la ferme de la Villeneuve (bio) à Plénée Jugon, Arom Ethic (bio) à Evran, les pommes (bio) du Quiou
- * Les viandes: Cheville à St Malo, Bernard Jean Floch, Volailles de Breizh à Québriac
- * Les Galettes de Bertel



Produit de saison

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



Produit Biologique

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



Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON **APPÉTIT!**

