













du Lundi 25 Avril au Dimanche 01 Mai

*Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <u>Déjeuner</u>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Céleri rémoulade *****	Saucisson fumé à l'ail et ses condiments  ****	Concombre et tomate en vinaigrette ****	Salade fromagère ****	Pâté de foie et ses condiments ****	Betteraves à l'échalote ****	Coeurs de palmier printaniers ****
Poulet rôti au jus ****	Pêche du jour  ****	Paleron braisé aux champignons  ****	Rôti de dinde à l'estragon ****	Pêche du jour  ****	Galette saucisse Bretonne  ****	Boeuf Bourguignon  ****
Ratatouille ****	Haricots beurre ****	Farfalle ****	Poêlée carottes, poivrons, h. verts, champignons ****	Riz créole ****		Pommes grenailles ****
Corbeille de fruits de Printemps	Far breton aux pruneaux  ****	Corbeille de fruits de Printemps ****	Ananas frais <u>Diner</u>	Crème aux spéculoos  ****	Riz au lait vanillé  ****	Croissant aux abricots ****
Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****	Potage Cultivateur ****
Quiche Lorraine  ****	Hachis parmentier ****	Clafoutis de colin aux poireaux ****	Chicken wings Tex Mex ****	Oeufs durs à la Dubarry ****	Parmentier de poisson ****	Gratin de macaroni au jambon  ****
			Purée de pommes de terre ****			
Compote pomme pêche ****	Entremets chocolat  ****	Mousse au citron ****	Corbeille de fruits de Printemps ****	Crème dessert caramel ****	Purée pomme coing sans sucre ****	Corbeille de fruits de Printemps ****



Produit local



Poisson frais



Bleu Blanc Coeur



Viande racée (RAV)



Label Rouge

elior 