

Semaine du 19 au 25 juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	* Tomates* au fromage à l'huile d'olive Crêpe au fromage Oeuf sauce Gribiche Pâté	Duo de saucissons * Toast au chorizo et à la tomate* * Céleri rémoulade* * Salade, fromage, jambon et tomates*	Macédoine de légumes Tarte aux oignons * Carottes* râpées Mousse de foie	* Pastèque* * Frisée* aux lardons Croque-Monsieur Mortadelle	Pomelo * Concombre* et surimi Quiche aux poireaux Pâté au poivre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Escalope de volaille sauce Suprême Petits pois à la Française Semoule	Dos de colin à l'oseille Rôti de porc à la Diable Gratin Breton Pennes	Lasagnes Poisson en papillote Salade verte* Boulgour / Tomates au four	Paëlla Boulettes d'agneau aux olives Riz Bâtonnière de légumes	Fondant de bœuf à la tomate Poisson pané Pommes au four Carottes cuites au cumin
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Mousse au chocolat Flan nappé au caramel Rocher à la noix de coco * Fruit frais*	Cocktail de fruits Pomme cuite au caramel * Fruit frais* Donut	* Fruit frais* Tarte au citron Poire façon Belle Hélène Crème dessert au caramel	Entremets à la vanille Velouté aux fruits * Fruit frais* Moelleux aux amandes	* Fruit frais* Fromage blanc aux fruits Crème aux œufs Eclair



Tomates* au fromage à l'huile d'olive Jambon grillé Petits pois à la Française Semoule Fromage ou laitage Mousse au chocolat	Duo de saucissons Dos de colin à l'oseille Gratin Breton Pennes Fromage ou laitage Cocktail de fruits		Pastèque* Paëlla Fromage ou laitage Entremets à la vanille	Pomelo Fondant de bœuf à la tomate Pommes au four Carottes cuites au cumin Fromage ou laitage Fruit frais*
---	--	---	---	---



PRODUITS LOCAUX

[Pommes de terre, oignons](#) : Ferme de Kervelay-Pleyben
[Fruits et légumes](#) : Le Saint-BOURG BLANC
[Laitages](#) : Sovefrais-Ploudaniel
[Pain](#) : Boulangerie de la commune
Volailles bretonnes, porcs bretons



Produit de saison

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

Valeur économique déjeuner : 13