





## Semaine du 13/10 au 19/10

| Réseau                      | LUNDI                             | MARDI                                  | JEUDI                                      | VENDREDI                                 |
|-----------------------------|-----------------------------------|--|--|--|
| HORS D'ŒUVRE                | Salade de betteraves aux pommes   | Concombre, oignons rouges & Edam       | Semaine du goût - 1er<br>temps d'animation | Salade, croûtons et fromage              |
|                             | Nuggets de volaille et<br>ketchup | Sauté de porc                          |  | Mijoté de haricots rouges à la mexicaine |
| PLAT CHAUD<br>ET GARNITURES | Haricots beurre                   | Pâtes                                  |  | Riz                                      |
|                             | Purée                             | Gratin de brocolis & fromage de brebis |  | Tomates à la<br>provençale               |
| PRODUIT LAITIER             | Fromage ou Laitage                | Fromage ou Laitage                     |  | Fromage ou Laitage                       |
| DESSERT                     | Fromage blanc                     | Fruit frais                            |  | Compote de fruits                        |



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



## Produit de saison

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



## **Fournisseurs locaux**

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) & Boulangerie Douceur



Saucisse fraîche: Saveur de Bain de Bretagne

Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h

Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic)



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

