


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Crêpe au fromage	Potage à la tomate	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Sauté de volaille thaï Légumes du wok	Galette et saucisse Salade verte 	Lieu sauce aux moules et curcuma Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage blanc	Flan nappé au caramel	Riz au lait	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé lorsque le dessert est un fruit frais.

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

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

 **Produits locaux**  
 \*Le pain: Boulangerie artisanale de Trélivet (22)  
 \*Lait et Oeufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance  
 \*Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux  
 \*Saucisse du Pays de Dinan  
 \*Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel  
 \*Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou

 Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio