


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au poulet et maïs	Betteraves à la vinaigrette	La coleslaw 	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde à la Normande Poêlée du chef	Jambon sauce aux champignons Pommes rissolées	Boulettes de soja, tomates et basilic  Petits pois	Merlu pané Riz
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Compote de pommes et ananas


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