

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Riz au surimi et ciboulette	Potage de légumes et butternut	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis (bio) au fromage	Pilon de poulet sauce tex mex  Julienne de légumes	Bœuf bourguignon  Haricots blancs au thym	Poisson gratiné  Carottes au cumin
LAITAGE				
DESSERT	Yaourt sucré fermier	Fromage/Fruit frais	Entremets au chocolat	Fromage/Compote de pommes

*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.**

### 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 Géaux
- \*Saucisse du Pays de Dinan
- \*Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- \*Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou



### Produit de saison

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



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



### Produit Biologique