

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et
au maïsBetteraves à la
vinaigretteChou blanc au
fromage

Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURESEmincé de volaille à
la normande

Jambon grillé

Boulettes de soja,
tomates et basilic

Merlu pané au citron

Poêlée du chef



Pommes rissolées



Petits pois



Riz



LAITAGE

DESSERT

Fromage/Fruit frais
(bio)Yaourt aromatisé
fermier

Chou à la crème

Fromage/Salade de
fruits (bio)

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 Trélivan (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



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