










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices 	Céleri rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de volaille au curcuma Haricots panachés 	Hachis parmentier Salade verte 	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Légumes du tajine/semoule 
LAITAGE				
DESSERT		Fromage/Fruit frais (bio) 	Fromage blanc aux fruits 	Fromage/Fruit frais (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 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



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