

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Concombre sauce vinaigrette	Melon	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de dinde sauce ketchup Pommes de terre rissolées	Steak haché sauce paprika Petits pois cuisinés	Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes	Lasagnes de légumes Salade verte
LAITAGE				Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt fermier	Donut	Entremets au chocolat	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.

Produits locaux

- * Le pain: Boulangerie artisanale de Trélivet (22)
- * Lait et Œufs: 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