

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre au fromage	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)  Haricots verts	Poisson du jour sauce fruits de mer  Riz	Sauté de porc au thym  Lentilles
LAITAGE		Fromage	Fromage	
DESSERT	Yaourt aux fruits fermier	Fruit frais	Compotes de pommes	Muffin aux pépites

*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 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