



MENU

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf	Concombres vinaigrette 	Semaine du goût 1er temps d'animation	Pennes au thon, tomates et basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Haricots verts au beurre 	Pâtes à la Bolognaise Salade verte 		Fondant de porc aux champignons Salade verte 
LAITAGE	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert au chocolat		Compote de pommes 

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