

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi)	Carottes râpées 	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Julienne de légumes	Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Poisson pané Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
LAITAGE	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aux fruits fermier	Brownie	Cocktail de fruits

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