

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  	Velouté de légumes 	Friand au fromage	Céleri mimosa  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet tandoori  Semoule 	Nuggets de blé   Riz 	Mijoté de porc, graine de moutarde  Petits pois 	Poisson meunière  Trio de légumes 
LAITAGE		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Fruit frais  	Moelleux aux pommes

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