

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	Potage de légumes 	Riz au thon tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja 	Lieu sauce dieppoise	Bœuf aux épices	Jambon braisé
	Tortis 	Carottes vichy 	Purée 	Haricots verts à l'ail 
LAITAGE		Fromage ou laitage		
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fromage blanc aux fruits 	Beignet au chocolat

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 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