






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

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 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