

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves 

Concombre en vinaigrette  

Jeudi 1er mai - Fête du travail

Salade verte, Edam & Gouda 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup

Hachis parmentier

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 

Haricots verts à l'ail 

Salade verte  

Riz 

LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt fermier 

Fruit frais  

Mousse au chocolat

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