

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Carottes râpées à la ciboulette 	Pennes au thon, tomates et basilic	Concombre vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé Haricots verts au beurre 	Pâtes à la bolognaise Salade verte 	Fondant de porc aux champignons Carottes au jus 	Brandade de poisson Salade verte 
LAITAGE	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert au chocolat	Cake aux pépites	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 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**