

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Pastèque 	Salade verte, Edam & Gouda 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière  Semoule	Paëlla au poulet  Riz 	Rôti de porc au miel et à la moutarde  Gratin de chou-fleur et mozzarella 	Lasagnes de légumes   Salade verte  
LAITAGE		Fromage ou laitage		
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais  	Riz au lait	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 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