

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Tomates vinaigrette 	Jeudi 8 mai - Victoire 1945	Carottes râpées  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Petits pois cuisinés 	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine 		Dos de colin sauce au curry Farfalles 
LAITAGE	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt fermier aux fruits 		Compote de pommes

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