

	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 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