

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de la Pentecôte	Salade de pommes de terre et jambon	Concombre à la vinaigrette  	Melon  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané Epinards à la crème 	Chili végétarien  Riz 	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille 
LAITAGE		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
DESSERT		Compote de pommes 	Fruit frais  	Moelleux aux amandes

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