

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Pastèque 	Salade, Edam et 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		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 Trélivan (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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.