

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées  | Pennes au thon, tomates et basilic | Concombre à la vinaigrette  | Melon  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Emincé de dinde aux épices Pommes rissolées  | Saucisse grillée Haricots verts au beurre  | Bolognaise de légumes  | Brandade de poisson Salade verte  |
| LAITAGE | Fromage ou laitage | | | Fromage ou laitage |
| DESSERT | Fruit frais  | Yaourt fermier  | Flan pâtissier | 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 Trélivan (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