

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Coquillettes au poulet	Concombre à la vinaigrette 	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée 	Poisson pané Epinards à la crème 	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs  Riz 	Poulet à la Marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille 
LAITAGE		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
DESSERT	Crème dessert au caramel	Fruit frais 	Fruit frais 	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 Œufs: 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.