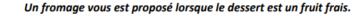




Semaine du 29/09 au 05/10

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 🔆 🎢 🖔	Coquillettes au poulet	Concombre à la vinaigrette	Tomates vinaigrette AB **
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée	Poisson pané	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs	Poulet à la Marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)
	Purée AB	Epinards à la crème AB	Riz AB	Ratatouille <u>A</u> B
LAITAGE		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
DESSERT	Crème dessert au caramel	Fruit frais AB **	Fruit frais	Brownie

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.





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.