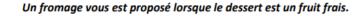




Semaine du 03/11 au 09/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	Mousse de foie	Riz au thon tomaté
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate	Brandade de poisson	Boulettes de veau aux champignons	Jambon braisé
	Tortis AB	Salade verte 🔆 🎢 🖔	Ratatouille AB	Haricots verts à l'ail
LAITAGE		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais $AB *$	Fromage blanc aux fruits	Moelleux aux amandes

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.