



# Semaine du 24/11 au 30/11

#### LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Betteraves à la ΑB ΑB HORS D'ŒUVRE ΑŘ Salade coleslaw Potage de légumes Tortis, surimi et maïs vinaigrette Emincé de volaille à Mijoté de porc au Merlu pané au citron Reblochonnade la normande miel PLAT CHAUD **ET GARNITURES** ΑB ΑB ΑB Poêlée du chef Petits pois Pommes rissolées Riz LAITAGE Fromage ou laitage Fromage ou laitage Compote de pomme

**DESSERT** 

et banane



Yaourt aromatisé



Chou à la crème

Fruit frais



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

Un fromage vous est proposé lorsque le dessert est un fruit frais.



## 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.