

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 novembre	Potage de légumes et butternut 	Œuf dur mayonnaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet à la Marocaine Julienne de légumes 		Rôti de porc au colombo Gratin de chou-fleur 	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz 
LAITAGE	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  		Beignet au chocolat	Cocktail de fruits

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