





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Friand au fromage	Velouté de légumes et butternut 	Céleri aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes 	Pilon de poulet sauce Tex Mex  Poêlée campagnarde 	Rougail de saucisse  Riz 	Brandade de poisson  Salade verte 
LAITAGE		Fromage ou laitage		
DESSERT	Crème dessert au caramel 	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Far breton

*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 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