



RESTAURATION AUTHENTIQUE &amp; RESPONSABLE



# MENU



MAIRIE D'AUCALEUC

Semaine du 01/12 au 07/12

	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

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*