

|                                 | LUNDI   | MARDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|---------------------------------|---|---|---|---|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>             | Crêpe au fromage  | Potage de légumes                  | Salade César                       | Chou blanc à l'emmental                  |
| <b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> | Nuggets de volaille<br>Haricots verts à l'ail  | Hachis parmentier<br>Salade verte  | Carbonara de poisson<br>Farfalles  | Couscous<br>Semeule/légumes du couscous  |
| <b>LAITAGE</b>                  | Fromage ou laitage  |   |   | Fromage ou laitage  |
| <b>DESSERT</b>                  | Fruit frais                                    | Yaourt fermier aux fruits          | Crêpe au chocolat   | Fruit frais                              |

*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