

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Julienne de légumes	Bœuf aux épices barbecue  Pommes de terre sautées	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	Yaourt nature sucré	Brownie	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 Trélivet (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