

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Friand au fromage	Œuf mayonnaise	Céleri aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis (bio) au fromage & bolognaise de légumes	Haut de cuisse de poulet sauce tex mex Poêlée campagnarde	Rougail de saucisse Riz	Brandade de poisson Salade verte
LAITAGE		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert au caramel	Fruit frais	Entremets au chocolat	Moelleux aux amandes

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