

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Betteraves vinaigrette 	Taboulé	Carottes râpées  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Pennes (bio) à la bolognaise 	Porc au caramel Gratin de chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
LAITAGE		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT		Fruit frais  	Donut	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 Trélivet (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**