

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette	Rillettes & cornichons	Férié : Ascension	Pont de l'Ascension
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonara de poisson Brocolis	Paëlla au poulet Riz safrané		
LAITAGE		Fromage ou laitage		
DESSERT	Fromage blanc	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 Géaux
- \* 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