






	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, tomates & oeufs en vinaigrette	Melon 	Salade de penne au thon	Férié : 8 Mai
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts au beurre 	Pâtes & bolognaise de légumes  Salade verte  	Sauté de porc à la normande Carottes vichy 	
LAITAGE	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt fermier au caramel 	Compote de pommes 	

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