




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la Niçoise

Pastèque



Tomates et Mozzarella



Friand au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Boulettes de soja



Hamburger

Filet de poisson sauce aurore

Carottes au cumin



Semoule

Pommes rissolées

Chou-fleur gratiné à la béchamel



LAITAGE

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt fermier aromatisé



Cocktail de fruits



Entremets au chocolat

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**