

Semaine du 15/06 au 21/06




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette et
pommes 

Concombre
vinaigrette 

Melon 

Crêpe au fromage


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille et
ketchup


Hachis parmentier

Carbonara de poisson

Chiil végétarien 

Haricots verts au
beurre 

Salade verte 

Tortis 

Riz 

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc sucré

Fruit frais 

Mousse 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 Trélivan (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**