

Semaine du 22/06 au 28/06



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Pastèque



Mousse de foie

Carottes râpées au citron

PLAT CHAUD
ET GARNITURESFilet de poisson
meunière

Paupiette de veau

Emincé de volaille
sauce crème cocoTajine de légumes
aux pois chiches

Petits pois



Trio de légumes



Pommes rissolées

Légumes du
tajine/semoule

LAITAGE

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Crème dessert à la
vanille

Compote de pommes

Cake aux pépites

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