

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre au fromage  Salade verte 	Emincé de dinde à la napolitaine Haricots verts 	Carbonara de poisson Tortis 	Rôti de porc à l'estragon Carottes à la crème 
LAITAGE			Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt fermier aux fruits 	Fruit frais 	Compote de pommes & fraises	Muffin 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 Trélivan (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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.