

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre niçoise	Pastèque 	Tomates & mozzarella  	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin 	Boulettes de soja, tomates & basilic  Semoule 	Bœuf à la méditerranéenne Pommes rissolées 	Carbonara de poisson Coquillettes 
LAITAGE	Fromage ou laitage			
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt fermier aromatisé 	Far breton	Cocktail de fruits

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.