

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Concombre & fromage de brebis 	Emincé de céleri & carottes 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & ketchup Haricots verts au beurre 	Hachis parmentier Salade verte  	Gratin de lieu Trio de légumes 	Bolognaise de légumes  Tortis 
LAITAGE			Fromage ou laitage	
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais  	Moelleux à la banane & amandes	Compote de pommes

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.