

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots verts	Hachis parmentier Salade verte	Dos de colin sauce curcuma Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine
LAITAGE	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Flan à la vanille	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 Trélivet (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