









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc et fromage 	Taboulé	Salade de riz, petits pois & maïs en vinaigrette	Céleri râpé aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes (bio) à la carbonara 	Sauté de dinde à la normande	Paupiette de veau sauce aux raisins	Curry de légumes au lait de coco 
		Fricassée de carottes jaunes et oranges 	Gratin de chou-fleur 	Riz 
LAITAGE	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Beignet au chocolat	Yaourt fermier 	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 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