





Semaine du 02/05 au 08/05

LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Pommes de terre, Salade de tomates en Salade verte, Edam et ΑB 4Ř HORS D'ŒUVRE Betteraves vinaigrette cornichons, œufs & vinaigrette Mimolette fromage Jambon grillé sauce miel Boulettes de soja, Dos de colin meunière Paëlla au poulet & moutarde tomates et basilic **PLAT CHAUD ET GARNITURES** Gratin de brocolis et AB ΑB ΑB Lentilles au jus **Piperade** Riz mozzarella

DESSERT

Fruit frais



Riz au lait

Flan pâtissier au chocolat

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison



Produits locaux

- * Pain: Boulangerie d'Evran
- * Lait et OEufs: Ferme de la Renaudais Plouer sur Rance
- * Porc (rôti, saucisse, sauté): Ferme de la Moinerie Les Champs Géraux
- * Saucisse du pays de Dinan
- * Poisson en filet: MSC ou label équivalent
- * Poulet: Ferme de Marie-Jeanne Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois. Le Quiou



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Biologique

Les crudités en mono-produit, les œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts vous sont proposés bio.



Repas végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON **APPÉTIT!**

