



Semaine du 03/10 au 09/10

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz au thon	Tomates et mozzarella	Carottes râpées * AB	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet à la crème	Bœuf bourguignon	Chili sin carne	Dos de colin à l'oseille
	Carottes au cumin AB	Frites AB	Riz AB	Gratin breton AB
DESSERT	Yaourt sucré fermier	Fruit frais	Mousse au chocolat	Compote de pommes AB

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.



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



Produit de saison



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!**

