





Semaine du 26/09 au 02/10

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette AB	Melon / Pastèque	Œuf mayonnaise AB	Salade de concombre, maïs & fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille	Hachis végétarien	Lieu aux petits légumes	Sauté de porc au curry
	Printanière de légumes AB	Salade verte AB **	Riz <u>A</u> Š	Haricots beurre AB
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Roulé pâtissier

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



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!**

