



Semaine du 09/10 au 15/10

MARDI

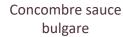
JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique







Emincé de céleri au iambon



Œuf à la mayonnaise

Chou rouge aux pommes A



Jus d'agrumes

Boulettes de soja sauce

tomate



Betteraves vinaigrette

Filet de dinde et Ketchup

Frites



Avocat à la mayonnaise



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Boulgour aux petits légumes



Petits pois cuisinés



Salsifis persillés

Dos de lieu au citron

Semoule



Epinards à la béchamel



Poêlée de légumes



Blé pilaf



DESSERT

Fruit frais



Beignet au chocolat

Fromage blanc



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

AB

4B

Cocktail de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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 Biologique

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



Repas végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!