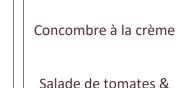




Semaine du 25/09 au 01/10

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf HORS D'ŒUVRE Pêche au thon





ΑB

AB

Pennes au thon, tomates & basilic

Pizzetta

JEUDI



Betteraves à la

vinaigrette

Melon

VENDREDI



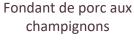
AB

PLAT CHAUD ET GARNITURES Pané au fromage



Pâtes à la bolognaise

maïs



Brandade de poisson

Haricots verts au beurre



MARDI

Carottes glacées



Salade verte



Riz



Gratin de courgettes, tomates et mozzarella

Semoule épicée

4B

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert au chocolat

Cake aux pépites

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.



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!