



Semaine du 05/06 au 11/06

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Concombre vinaigrette

Pennes au thon, tomates & basilic



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES Cordon bleu

Haricots verts au beurre

Lasagnes végétariennes

Salade verte

Fondant de porc aux champignons

> Carottes à la coriandre

Brandade de poisson

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert au chocolat

Cake au citron

Compote de pommes



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



Produit de saison

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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux 30% des produits dont:

- *Le pain: Boulangerie locale
- *Lait et Oeufs: Ferme de la Renaudais Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie Les Champs Géraux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *Poulet: Ferme de Marie-Jeanne Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois. Le Quiou

