

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi

Concombre vinaigrette



Pennes au poulet &
copeaux de parmesan

Tomates au fromage



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Pâtes (bio) à la
bolognaise



Fondant de porc aux
champignons

Parmentier végétarien
aux lentilles corail



Haricots verts au beurre



Carottes glacées



Salade verte



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc



Chou à la crème

Compote de pommes &
fraises



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

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 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 !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CMSLF45