

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi

Boulgour, tomates & basilic



Concombre vinaigrette



Chou blanc aux lardons



Pennes au poulet & copeaux de parmesan

Toast au thon

Tomates au fromage



Carottes aux raisins



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Haricots verts au beurre



Pomme de terre vapeur



Pâtes à la bolognaise

Pâtes



Fenouil braisé



Fondant de porc aux champignons

Carottes glacées



Riz thaï



Parmentier végétarien aux lentilles corail



Salade verte



Ratatouille



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 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 !

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 : CKBRIZ