


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
jambon et tomates 

Crêpe au fromage


Carottes râpées  

Pâté de foie

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce
tandoori


Bœuf aux olives

Tajine de pois chiches
aux fruits secs 

Carbonara de poisson


Petits pois à la française 


Poêlée de légumes 

Semoule & légumes du
tajine 

Farfalles 

DESSERT

Fruit frais  

Yaourt fermier sucré 

Flan nappé au caramel


Salade de fruits

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 Œufs: 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