



LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise: pommes de terre, thon, tomate & olives
Salade de pâtes au pesto

Tomates vinaigrette
Concombre et fromage de brebis

3ème temps d'animation: Danse Sirtaki

Friand au fromage
Tartelette au jambon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de poulet sauce suprême
Carottes au cumin
Semoule

Chili sin carne
Riz
Bâtonnière de légumes

Filet de poisson à l'oseille
Chou-fleur gratiné à la béchamel
Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt sucré fermier

Fruit frais

Compote de pommes

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

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

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement 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 : CKAK79