



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette
Chou rouge aux pommes

Taboulé
Riz aux légumes sombrero

Carottes et céleri
Jus d'agrumes

Salade, jambon, fromage et tomates
Avocat mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée
Purée
Tomates à la provençale

Filet de merlu pané
Gratin de courgettes
Pâtes

Gratin vendéen végétarien
Cocos blancs
Poêlée du chef

Pilon de poulet sauce tex mex
Ratatouille
Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Liégeois à la vanille

Fruit frais

Brownie

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