



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette	
Taboulé de chou-fleur mimosa	

Pâté de campagne
Mortadelle

Repas à thème

Riz au thon
Pizzetta

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes fromagères aux lentilles corail	
Pâtes	
Haricots verts	

Emincé de dinde aux champignons	
Poêlée campagnarde	
Purée	

--

Dos de colin rôti	
Carottes au jus	
Boulgour	

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

--

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc	
---------------	--

Fruit frais		
-------------	--	--

--

Muffin aux pépites

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