

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette 

Taboulé

Carottes et céleri  

Salade, jambon, fromage et tomates 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Filet de merlu pané

Gratin vendéen végétarien 

Pilon de poulet sauce tex mex 

Purée 

Gratin de courgettes 


Cocos blancs 

Ratatouille 

DESSERT

Fruit frais  

Liégeois à la vanille

Fruit frais  


Brownie

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