

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Betteraves vinaigrette 

Pâté de campagne

Repas à thème

Riz au thon

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pâtes (bio) fromagères
aux lentilles corail 

Emincé de dinde aux
champignons

Dos de colin rôti

Poêlée campagnarde 

Carottes au jus 

DESSERT

Fromage blanc 

Fruit frais 


Muffin aux pépites


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