

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Crêpe au fromage

Potage à la tomate 

Rosette et cornichons

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Bœuf façon Thaï

Galette et saucisse

Dos de lieu aux moules  
et curcuma


Salade verte 

Poêlée Campagnarde 

Salade verte 

Boullgur aux petits  
légumes 

### DESSERT

Fromage blanc aux fruits 

Fruit frais 

Riz au lait


Fruit frais 


*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

 **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**

#### 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

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CMSLF45