



LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Céleri rémoulade

Potage de légumes
Toast au maquereau et citron

Carottes râpées vinaigrette
Avocat mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
Tortis
Brocolis au beurre

Jambon braisé à l'ananas
Purée
Fricassée de champignons et légumes

Boulettes de boeuf aux champignons
Haricots verts à l'ail
Trio de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc

Chocolat liégeois

Galette des rois

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