



LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves aux pommes
Carottes râpées

Concombre & ciboulette
Jus d'agrumes

Taboulé
Toast au thon

Melon
Salade de radis

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille & Ketchup
Haricots verts
Blé

Hachis parmentier
Salade verte
Gratin d'aubergine, tomates & fromage de brebis

Dos de colin sauce dieppoise
Gratin de courgettes
Pennes

Chili sin carne
Riz
Tomates à la provençale

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Liégeois à la vanille

Flan nappé au caramel

Moelleux aux amandes

Fruit frais

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