



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Crêpe au fromage Rillettes	Pastèque Melon	Pâté de foie Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Émincé de dinde tandoori Petits pois Purée	Couscous de pois chiches aux fruits secs Semoule Légumes du couscous	Carbonara de poisson Farfalles Brocolis
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT		Yaourt nature sucré de la Ferme des Gaboriaux	Chou à la crème	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