

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Crêpe au fromage

Pastèque



Pâté de foie

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Émincé de dinde  
tandoori

Couscous de pois chiches  
aux fruits secs

Carbonara de poisson

Petits pois



Semoule / Légumes du  
couscous



Farfalles



DESSERT

Yaourt nature sucré de la  
Ferme des Gaboriaux



Chou à la crème

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 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

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : CMSLF45