

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette 

Concombre & fromage
de brebis 

Pastèque 

Melon 

Salade verte, Edam et
Mimolette 

Avocat mayonnaise 

Rillettes & cornichons

Toast de sardines

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Keftas de volaille à la
marocaine

Semoule 

Haricots verts 

Pâtes végétariennes

Piperade 

Tortis 

Rôti de porc sauce au
miel - à la moutarde

Gratin de brocolis &
mozzarella 

Purée 

Paëlla au poulet

Riz 

Poêlée du chef 

DESSERT

Fromage blanc 

Liégeois au chocolat

Flan pâtissier

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 agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et œufs en entrée 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

Code à saisir : CKBRIZ