

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs & vinaigrette balsamique



Pastèque



Concombre sauce bulgare



Tomates & mozzarella



Melon



Betteraves vinaigrette



Œuf à la mayonnaise



Avocat & surimi

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Boullgour aux petits légumes



Tomates rôties



Steak haché sauce paprika

Petits pois cuisinés



Coquillettes



Filet de dinde & Ketchup

Pommes rissolées



Salsifis persillés



Nuggets végétariens



Trio de légumes



Semoule



DESSERT

Fruit frais



Donut

Entremets au chocolat

Cocktail de fruits

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



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



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

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