

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette



Macédoine & mayonnaise

Crêpe au fromage

Tartelette au fromage

Tomates vinaigrette



Salade aux lardons



Pâté de campagne

Cervelas

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Macaronis à la napolitaine & fromage râpé



Macaronis



Poêlée basquaise



Émincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Panaché de haricots



Purée



Sauté de porc au thym

Carottes



Lentilles



Pavé de colin sauce aux fruits de mer

Riz



Courgettes sautées



DESSERT

Yaourt aux fruits de la Ferme des Gaboriaux



Fruit frais



Muffin aux pépites

Compote de pommes

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CKBRIZ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !