



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique
Chou rouge aux pommes

Concombre sauce bulgare
Jus d'agrumes

Emincé de céleri au jambon
Betteraves vinaigrette

Œuf à la mayonnaise
Avocat à la mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
Boulgour aux petits légumes
Poêlée de légumes

Boulettes de soja sauce tomate
Petits pois cuisinés
Blé pilaf

Filet de dinde et Ketchup
Frites
Salsifis persillés

Dos de lieu au citron
Semoule
Epinards à la béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Beignet au chocolat

Fromage blanc

Cocktail de fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

- 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 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.

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CKAK79