


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique 


Concombre sauce bulgare 

Emincé de céleri au jambon 

Œuf à la mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Sauté de porc au caramel

Boulettes de soja sauce tomate 

Filet de dinde et Ketchup

Dos de lieu au citron

Boulgour aux petits légumes 

Petits pois cuisinés 

Frites 

Semoule 

DESSERT

Fruit frais 

Beignet au chocolat

Fromage blanc 


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 œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts 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 : CMSLF45