

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette



Crêpe au fromage

Animation Berlin

Pâté de campagne

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Macaronis à la Napolitaine et fromage râpé



Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Panaché de haricots



Dos de lieu sauce fruits de mer

Riz



DESSERT

Velouté aux fruits



Fruit frais



Compote de pommes et ananas



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