

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Riz au surimi

Pastèque



Pâté de foie

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Jambon grillé

Emincé de dinde  
tandoori

Couscous de pois chiches  
aux fruits secs



Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés



Poêlée campagnarde



Légumes du  
couscous/semoule



Farfalles



DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré de la ferme



Gâteau aux amandes

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 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 !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CMSLF45