

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette 

Salade de concombre et maïs 

Rillettes & cornichons

Toast au thon

Pastèque 

Melon 

Salade verte, Edam et Mimolette 


Pêche au thon

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Keftas de volaille à la marocaine

Semoule 

Printanière de légumes 

Pâtes Fromagères aux lentilles corail 

Trio de légumes 

Tortis 

Rôti de porc au miel et moutarde

Piperade basquaise 

Purée 

Paëlla au poulet

Riz Pilaf 

Haricots beurre 

DESSERT

Yaourt de la ferme 

Donut


Flan aux pépites de chocolat


Fruit frais 

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CKBRIZ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !