

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Pêche au thon

Concombre à la crème



Salade de tomates & maïs



Pennes au thon, tomates & basilic



Pizzetta

Melon



Betteraves à la vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Haricots verts au beurre

Riz



Pâtes à la bolognaise

Salade verte



Gratin de courgettes, tomates et mozzarella

Fondant de porc aux champignons

Carottes glacées



Semoule épicée



Brandade de poisson

Salade verte



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert au chocolat

Cake aux pépites

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CKBRIZ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !