

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Mousse de foie

Salade César au poulet et
aux croûtons



Crêpe au fromage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Reblochonade



Bœuf façon thaï

Galette et saucisse

Filet de lieu sauce aux
fruits de mer

Salade verte



Légumes du wok



Salade verte



Boullgour aux petits
légumes



DESSERT

Compote de pommes



Fromage blanc



Riz au lait

Fruit frais



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

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



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