

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Tomates vinaigrette 

Duo de melon et pastèque 

Salade d'avocat et cœurs de palmier

Pâté de campagne

Œuf mayonnaise 

Salade de concombre, maïs et fromage 

Salade d'asperges et tomates 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Printanière de légumes 

Tortis 

Hachis végétarien 

Salade verte 

Gratin d'aubergines, tomates et courgettes 

Lieu aux petits légumes

Riz 

Tomates à la provençale 

Sauté de porc au curry

Haricots beurre 

Lentilles 

DESSERT

Fruit frais 

Fromage blanc aux fruits 

Fruit frais 

Roulé pâtissier

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.

 **Plat végétarien**

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

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 !