


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette  


Rôti de bœuf  


Taboulé

Riz aux légumes
sombbrero

Carottes et céleri 


Jus d'agrumes 

Salade, jambon, fromage
et tomates 

Avocat mayonnaise 

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Saucisse grillée

Purée 

Tomates à la Provençale 

Filet de merlu pané


Gratin de courgettes 

Pâtes 

Gratin vendéen
végétarien 

Cocos blancs 

Poêlée du chef 

Pilon de poulet sauce tex
mex 

Ratatouille 

Riz 

DESSERT

Fruit frais  

Liégeois à la vanille

Fruit frais 

Brownie

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 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 !