



LUNDI



MARDI

JEUDI


VENDREDI


HORS D'ŒUVRE



Salade croquante au
chou chinois et
emmental  

Endives au fromage,
vinaigrette au miel  

Riz au surimi et
ciboulette

Toast aux sardines et
chiffonnade de salade 


Potage de légumes 


Chou rouge, pommes
Granny, fenouil &
Mimolette  


Taboulé à l'orientale


Mini penne, olives et
jambon


PLAT CHAUD ET GARNITURES


Pâtes à la napolitaine 

Pâtes 


Brocolis aux amandes 


Poulet sauce tex mex 

Petits pois à la française 


Boulgour 


Mijoté de porc au miel

Haricots blancs au thym 

Poêlée de légumes grillés 


Poisson meunière

Carottes au cumin 

Pommes de terre vapeur 

DESSERT

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais  


Entremets au chocolat

Muffin aux pépites

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

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 !