

LUNDI

Salade de pommes de terre au surimi

Pêche au thon

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis



Jus d'agrumes



JEUDI

Potage de légumes



Carpaccio de betteraves & crème fouettée aux herbes

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise



Macédoine de légumes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Merlu pané

Julienne de légumes



Blé à la provençale



Mijoté de bœuf à la tomate

Frites



Fenouil braisé



Rôti de porc aux pommes

Gratin de chou-fleur



Farfalles



Mijoté de haricots rouges à la mexicaine



Riz et haricots rouges



Salsifis à la tomate



DESSERT

Fruit frais



Yaourt fermier



Brownie

Cocktail de fruits

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

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



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

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 : CKBRIZ