

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



Pennes au poulet et maïs

Riz au thon et petits pois



Carottes et panais râpés 

Salade de lardons,
pommes et Comté 

Betteraves persillées 

Endives, raisins et
pignons de pins  

Potage 

Rémoulade de céleri au
cumin  

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel

Haricots verts sautés 

Flageolets 

Émincé de dinde aux
champignons

Frites 

Légumes sauce
basquaise 

Boulettes de soja,
tomates et basilic

Poêlée du chef 

Coquillettes 

Dos de colin à l'oseille

Riz 

Embeurrée de chou 

DESSERT

Fruit frais  

Yaourt aromatisé 

Chou à la crème


Fruit frais 

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

 **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**

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 !