

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Melon / Pastèque 

Ascension

Salade de concombre & maïs

### PLAT CHAUD ET GARNITURES


Nuggets de volaille & Ketchup

Hachis parmentier

Dahl de lentilles au lait de coco 

Haricots beurre 

Salade verte 

Riz 

### DESSERT

Fruit frais 


Fromage blanc aux fruits 


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

 **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 œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CMSLF45