

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise: pommes de terre, thon, tomate & olives

Salade de pâtes au pesto

Tomates vinaigrette  

Concombre et fromage de brebis  

3ème temps d'animation: Danse Sirtaki

Friand au fromage

Tartelette au jambon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet sauce suprême

Carottes au cumin 

Semoule 

Chili sin carne 

Riz 

Bâtonnière de légumes 

Filet de poisson à l'oseille

Chou-fleur gratiné à la béchamel 

Pennes 

DESSERT

Yaourt sucré fermier 

Fruit frais  

Compote de pommes 

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 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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CKBRIZ