

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Tomates vinaigrette 

Œuf mayonnaise 

Duo de melon et pastèque 

Pâtes au poulet et chorizo


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes fromagères aux lentilles corail 

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Porc au caramel

Dos de colin sauce aurore

Panaché de haricots 

Pommes rissolées 

Gratin de courgettes 

DESSERT

Yaourt sucré fermier 

Fruit frais 

Fromage blanc 

Muffin aux pépites

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 œufs en entrée, les agrumes, les fruits à croquer et les yaourts 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

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 : CMSLF45