



LUNDI



MARDI

JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre & fromage
de brebis 
Carottes aux raisins 


Melon / Pastèque 
Tomates & œuf 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Viennoise de volaille
Haricots verts au beurre 
Pomme de terre vapeur 

Pâtes à la bolognaise
Pâtes 
Tian d'aubergines &
courgettes 

DESSERT

Fruit frais 


Yaourt fermier 

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 !

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