

## LUNDI

Pentecôte

HORS D'ŒUVRE

## MARDI

Concombre vinaigrette 

Céleri aux pommes 

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée 

Tomates à la provençale 

## JEUDI

Pastèque 

Salade de melon et radis 

Poulet rôti à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Ratatouille 

Semoule 

## VENDREDI

Râpé de carottes 

Avocat mayonnaise 

Gratin vendéen 

Riz 

Poêlée du chef 

DESSERT

Liégeois au chocolat

Brownie


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 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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CKBRIZ

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**