

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette  

Taboulé de chou-fleur
mimosa 

Œuf mayonnaise 

Mortadelle


Duo de melon et
pastèque  

Salade aux lardons 

Pâtes au poulet et
chorizo

Wrap au jambon &
crudités 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes fromagères aux
lentilles corail 

Macaronis 

Poêlée campagnarde 

Emincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)

Panaché de haricots 

Purée 

Porc au caramel

Frites 

Tomates à la provençale 

Dos de colin sauce
aurore


Gratin de courgettes 

Riz 

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 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 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 : CKBRIZ