

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, jambon et œuf

Chou blanc râpé et fromage de brebis



Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Merlu pané sauce au citron

Mijoté de bœuf à la tomate

Rôti de porc aux pommes

Chili sin carne



Julienne de légumes

Pommes sautées

Gratin de chou-fleur

Riz et haricots rouges

DESSERT

Fruit frais



Yaourt fermier

Tarte au chocolat

Cocktail de fruits

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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 issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Un fromage est proposé sur trois repas chaque semaine



Produits locaux

- *Le pain: Boulangerie locale
- *Lait et Oeufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- *Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *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

Code à saisir : DZKCF1