

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Crêpe au fromage

Potage de légumes

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Bœuf façon thaï

Galette et saucisse

Lieu sauce aux fruits
de mer

Salade verte 

Légumes du wok

Salade verte 

Boullgour aux petits
légumes


DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais 

Riz au lait et coulis de
fruits rouges

Compote de pommes
et banane

 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 : DZKKCF1