

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et
maïs

MARDI

Carottes et panais
râpés 

JEUDI

Betteraves persillées


VENDREDI

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel

Émincé de dinde aux
champignons

Boulettes de soja,
tomates et basilic 

Dos de colin à
l'oseille

Haricots verts sautés

Pommes rissolées

Poêlée du chef

Riz


DESSERT

Fruit frais 

Yaourt aromatisé

Chou à la crème au
chocolat

Fruit frais 

 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 Géaux
- *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