


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au chou chinois et emmental 

Riz au surimi et ciboulette

Potage de légumes

Taboulé à l'orientale

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes à la napolitaine 

Poulet sauce tex mex

Mijoté de porc au miel

Poisson meunière

Petits pois à la française

Haricots blancs au thym

Carottes au cumin


DESSERT

Crème dessert à la vanille

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Muffin aux pépites

 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 : DZKCF1