

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

Potage de légumes

Carottes râpées
vinaigrette 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pané au fromage 

Dos de colin sauce
dieppoise

Jambon braisé à
l'ananas

Boulettes de boeuf
aux champignons

Tortis

Semoule / Ratatouille

Purée

Haricots verts à l'ail

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais 

Fromage blanc aux
fruits

Galette des rois

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage est proposé sur trois repas chaque semaine.

 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

 **Quatre éléments "bio" vous sont proposés chaque semaine.**

 **Plat végétarien**



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