

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et  
maïs

Carottes et panais  
râpés



Betteraves persillées

Potage de légumes

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Porc au caramel

Émincé de dinde aux  
champignons

Boulettes de soja,  
tomates et basilic



Merlu pané au citron

Haricots verts sautés

Pommes rissolées

Poêlée du chef

Riz

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Chou à la crème au  
chocolat

Pomme cuite

**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

20% des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.

Plat végétarien



Produits locaux: 50% des produits servis

- \*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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : DZKKCF1