

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Crêpe au fromage

Potage à la tomate

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Reblochonade 

Bœuf façon Thaiï

Galette et saucisse

Dos de lieu aux moules et curcuma

Salade verte 

Poêlée Campagnarde

Salade verte 

Boullgour aux petits légumes

DESSERT

Fromage blanc aux fruits

Fruit frais 

Riz au lait

Fruit frais 

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.



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 Géraux
- *Saucisse du Pays de Dinan
- *Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- *Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou

 **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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DZKKCF1