

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet et
maïs

Carottes et panais
râpés



Betteraves à l'orange

Potage de légumes

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Porc au caramel

Emincé 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

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.

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 Géraux
- *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