

LUNDI**HORS D'ŒUVRE**

Salade de pommes
de terre, jambon et
œuf

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Julienne de légumes


PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais 

MARDI

Carottes râpées,
vinaigrette
balsamique 

Mijoté de porc à la
tomate

Pommes sautées


Fromage ou laitage

Yaourt fermier
(Ferme des
Gaboriaux)

JEUDI

2ème temps
d'animation: le
marché aux épices

 VENDREDI

Céleri rapé aux
pommes 

Mijoté de haricots
rouges à la Mexicaine 

Semoule

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits

 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

Plat végétarien**Produits locaux**

30% des produits dont:

*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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB