

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Riz au surimi

Pastèque 

Pâté de foie

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grillé

Emincé de dinde
tandoori

Couscous 

Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés

Poêlée campagnarde

Légumes du
couscous/semoule

Farfalles

DESSERT

Fruit frais 

Yaourt sucré de la
ferme

Gâteau aux amandes

Compote de pommes

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