

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et
maïs

Betteraves à la
vinaigrette

La coleslaw



Potage de légumes

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de dinde à la
Normande

Jambon sauce aux
champignons

Boulettes de soja,
tomates et basilic



Merlu pané

Poêlée du chef

Pommes rissolées

Petits pois

Riz

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Chou à la crème

Compote de pommes
et ananas

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