

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre
vinaigrette

Salade piémontaise

Carottes, julienne de
courgettes, œuf et
tomates 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Filet de merlu pané



Rôti de porc au jus

Purée

Crumble de
courgettes

Cocos blancs

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais 

Liégeois à la vanille

Fruit frais 

Deux éléments Bio vous sont proposés 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

Produits locaux

*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

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB