

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de tomates et
maïs vinaigrette 


Salade de pommes
de terre mimosa,
oignons et persil

Carottes râpées et sa
brunoise de
courgettes au curry 

Melon 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
charcutière

Boulettes de soja,
tomates et basilic 

Dos de colin
meunière

Paëlla

Lentilles au jus

Poêlée du chef

Gratin de brocolis et
mozzarella

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Riz au lait

Clafoutis

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