

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

11 novembre

Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Dos de colin sauce
dieppoise

Jambon braisé

Tortis

Semoule / Ratatouille

Purée

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GP59FB