

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise: pommes de terre, thon, tomate & olives

Tomates vinaigrette



3ème temps d'animation: Danse Sirtaki

Friand au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet sauce suprême

Chili sin carne



Filet de poisson à l'oseille

Carottes au cumin



Riz



Chou-fleur gratiné à la béchamel



DESSERT

Yaourt sucré fermier



Fruit frais



Compote de pommes



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.

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 Vildéenne - Vildé Guingalan
*Lait et Oeufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
*Porc (rôti, saucisse, 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

Repas végétarien

Produits Bio
Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et oeufs en entrées vous sont proposés bio.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PACLRE14

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