

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Concombre vinaigrette



Pastèque



Râpé de carottes



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Poulet rôti à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Gratin vendéen



Purée



Ratatouille



Riz



DESSERT

Liégeois au chocolat

Brownie

Fruit frais



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.



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

Code à saisir : PACLRE14

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !