

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique

Concombre sauce bulgare

Pastèque

Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes végétariennes

Bœuf au paprika fumé

Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry)

Dos de lieu au cumin

Salade verte

Petits pois à la bretonne (lardons, oignons, champignons)

Pommes rissolées

Boullgour aux petits légumes / Epinards à la béchamel

DESSERT

Fruit frais

Beignet

Entremets au chocolat

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.

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 !**