


LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Pennes au poulet et maïs


Betteraves persillées 

Céleri rémoulade 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet basquaise

Sauté de porc à la moutarde

Boulettes de soja, tomates et basilic 

Filet de poisson meunière

Pommes rissolées

Haricots verts sautés

Poêlée du chef

Riz 

DESSERT

Yaourt aromatisé


Fruit frais 

Cake aux pépites de chocolat


Cocktail de fruits

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

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.**

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**
Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 9FZZDS

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