



LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc râpé,
jambon et fromage
de brebis 

Salade de perles
océane: perlines,
tomates, surimi
sauce crème

Champignons à la
grecque

Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Boulettes de bœuf à
la tomate

Merlu pané au citron

Pizza margharita

Rôti de porc aux
pommes

Mijoté de haricots
rouges à la
mexicaine 

Pommes rissolées

Poêlée de légumes

Salade verte 

Gratin de chou-fleur

Riz

Fondue de poireaux

Blé

Farfalles

Haricots rouges

DESSERT

Yaourt nature sucré

Fruit frais 

Compote de fruits (et
sablé breton)

Tartelette au
chocolat

Fruit frais 

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.

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



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



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 : 258MIMIS

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