



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette 

Mini penne au poulet & chorizo

Mortadelle

Pastèque Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Poisson pané

Emincé de bœuf au paprika

Sauté de volaille à la marocaine

Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 

Purée

Epinards à la crème

Boulgour

Ratatouille

Riz

Carottes à l'échalote

Semoule

Fondue de poireaux

Blé

Salade verte 

DESSERT

Crème dessert à la vanille

Fruit frais 

Chocolat liégeois

Brownie

Compote de fruits


Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MIIMIS

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