



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Rillettes & cornichons

Salade verte, Edam et Gouda



Salade de tomates & maïs



Concombre vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané

Paëlla au poulet (local)



Tomates farcies

Rôti de porc au miel & moutarde



Steak haché

Semoule

Riz



Blé

Gratin de brocolis & mozzarella

Piperade

Poêlée du chef



Garniture espagnole

Purée



Tortis



DESSERT

Fromage blanc

Fromage & fruit frais



Fruit frais



Fromage & beignet

Flan nappé au caramel

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

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 : 258MIMIS

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