

LUNDI

MARDI

JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes au thon
vinaigrette

Tomates vinaigrette  

Œuf mayonnaise

Concombre, mais et
fromage  

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**


Nuggets de volaille

Hachis Parmentier

Lieu aux petits
légumes

Sauté de porc au
curry

Ratatouille 

Salade verte  

Riz 

Haricots beurre

DESSERT

Fruit frais 


Liégeois


Fruit frais 

Framboisier

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSE LORSQUE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE LE NECESSITE

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

 **Les viandes de porc, de bœuf et de volaille de notre restaurant sont françaises.**

 **Producteurs locaux**
Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Crèmerie de la Rance
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan
30% des produits sont issus de l'agriculture locale

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : mlsbtgq

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