



HORS D'ŒUVRE



Tomates au fromage  
à l'huile d'olive  

Cervelas aux fines  
herbes

JEUDI



VENDREDI

Emincé de courgettes  
et carottes  

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Jambon grillé

Dos de colin à  
l'oseille

Petits pois à la  
Française

Riz 

Mijoté de bœuf à la  
tomate

Frites / Pommes  
rissolées

DESSERT


Flan nappé au  
caramel


Cocktail de fruits

Fruit frais 

UN FROMAGE VOUS EST PROPOSÉ 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**



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mlsbtgq