

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Concombre Bulgare 	Tomates Mimosa 	Melon 	14 JUILLET
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Coquillettes 	Bœuf à la Provençale  Petits pois 	Rougail de saucisse  Légumes du rougail / Riz	Poulet rôti  Frites / Pommes rissolées 	
DESSERT	Fruit frais  	Beignet	Poire Liégeoise	Entremets au chocolat	

*Un fromage compose votre repas tous les jours.*



**Producteurs locaux**

- \*Lait et Produits laitiers : Ferme de La Renaudais, Plouer Sur Rance
- \*Porc (rôti, sauté, saucisse) : Le Comptoir Armoricaïn à St Sansom, Pays de Dinan
- \*Pain : Boulangerie - Le fournil de Bonaban à La Gouesnière
- \*Légumes (chou-fleur, chou, poireaux, pommes de terre selon les saisons) : Etablissements Leduc, La Gouesnière



**Produit issu de l'agriculture biologique**



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



**Produit de saison**

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



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

Code à saisir : sopzkn

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