

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Céleri vinaigrette 	Pommes de terre, jambon et tomates 	Crêpe au fromage	Pomelo	Mousse de foie	Melon 	Rillettes de sardines
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de poisson Salade verte 	Paupiette de veau sauce au paprika Petits pois	Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage	Aiguillette de volaille à la crème Haricots verts	Filet de poisson Riz	Rôti de porc au jus Purée	Couscous maison
DESSERT	Pomme au four	Yaourt sucré	Fruit frais 	Mousseline aux fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit frais 	Bavarois au caramel



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



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : dkrjuh