



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Radis noir aux pommes 	Tomates au fromage à l'huile d'olive 	Friand	Macédoine de légumes	Duo de melon et pastèque 	Terrine de campagne	Salade d'agrumes au surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au curry Haricots beurre	Jambon grillé Petits pois à la Française	Poisson en papillote Boullgour / Tomates au four	Pintade aux raisins Flageolets	Poisson Meunière Carottes à la crème	Tomates farcies Pommes vapeur	Paëlla
DESSERT	Flan nappé au caramel 	Gâteau au chocolat	Cocktail de fruits	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Compote de pommes	Tiramisu



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