

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette  	Tomates et mozzarella 	Riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise 	Emincé de dinde aux champignons Printanière de légumes	Jambon grillé Semoule	Mijoté de porc à la moutarde Pommes de terre au four	Dos de colin rôti Carottes au jus
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais  	Mousse au chocolat 	Milk shake à la banane et aux fruits rouges	Muffin aux pépites

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

Code à saisir : sopzkn

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