





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange 	Œuf mayonnaise	Salade César (salade verte, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 	Concombre au fromage de brebis
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde à la crème  Pommes rissolées	Mijoté de porc sauce dijonnaise  Petits pois	Rougail de saucisse  Riz / Légumes du rougail	Gratin de poisson  Salade verte 
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau aux pommes



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



**Produits locaux**

Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance  
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)  
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret  
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 34SAFNV