




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au surimi	Potage	Saucissons panachés	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées	Chili con carne Riz	Rôti de porc à la Dijonnaise Gratin de chou-fleur et pommes de terre
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Fruit frais 	Galette des rois

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.

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

 **Producteurs locaux:**
* Le lait : Crèmerie de la Rance - Plouer sur Rance
* Porc Label Bleu Blanc Coeur (rôti, côtes et sauté) : Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
* Saucisse du Pays de Dinan
* Le pain : Boulangerie de Matignon

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FPEIO5

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