

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette

Crêpe au fromage

Pastèque 

Pâté de campagne

Tomates vinaigrette 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière

Sauté de volaille à l'indienne

Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs

Poisson du jour sauce beurre blanc

Jambon grillé

Pommes de terre vapeur

Panaché de haricots

Semoule & légumes du tajine

Riz

Carottes à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais 

Panna cotta au caramel

Compote de fruits

Marbré

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

Produits locaux

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



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 61MUSCC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !