











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes (tomates, ciboulette & échalotes)	Pamplemousse 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Râpé de légumes (carottes & céleri)  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau à l'orientale  Julienne de légumes	Pilons de poulet aux épices barbecue  Pommes rissolées	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz	Poisson sauce au beurre blanc  Gratin de courge
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt nature sucré 	Fruit frais  	Muffin aux pépites de chocolat

 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.

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

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

 **Plat végétarien**

 **Produits 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 Géaux  
 \* Le pain: Boulangerie de Créhen  
 \* Légumes: Les Jardins de l'Aubénière - St Cast Le Guildo  
 \* Légumes: Jardins des Quatre Vaulx - Corseul  
 \* Saucisse: Cheville 35 - Miniac Morvan  
 \* Yaourt Le Petit Gué: lycée Les Vergers - Dol de Bretagne

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FPEIO5