





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts, échalote & vinaigrette balsamique	Salade de quinoa, thon & tomates	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) 	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte  	Emincé de poulet thaï Haricots beurre 	Galette saucisse Poêlée de carottes 	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc sucré	Salade de fruits frais 	Chou à la crème	Fruit frais  

 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 Géraux
 * 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

Code à saisir : FPEI05