








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre (bio) au thon 	Chou chinois (bio) râpé, jambon et fromage de brebis 	Potage de légumes 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices - SIQO Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées	Rôti de porc aux pommes - SIQO Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Brownie	Cocktail de fruits

 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

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

 **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

Un fromage compose votre menu un jour sur deux.

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