



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à l'orange 	Carottes (bio) et panais râpés  	Tortis aux olives & fromage	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau  Haricots verts sautés	Émincé de dinde aux champignons - SIQO  Pommes rissolées	Boulettes de soja, tomates et basilic   Poêlée du chef	Merlu pané au citron  Riz
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé 	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

 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : FPEIO5