







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois (bio) à l'emmental 	Riz au surimi & ciboulette	Taboulé à l'orientale	Velouté de butternut 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage 	Pilon de poulet sauce tex mex - SIQO Petits pois à la française	Dos de colin meunière Carottes aux épices 	Mijoté de porc au miel - SIQO Haricots blancs au thym
DESSERT	Crème dessert à la vanille 	Fruit frais 	Muffin aux pépites	Entremets au chocolat (au lait bio) 

 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 : FPEIO5