













	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte, Edam et Gouda 	Rillettes & cornichon	Carottes râpées au curry  	Concombre à la crème 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson sauce au beurre blanc  Brocolis au beurre	Emincé de dinde Tandoori  Riz 	Sauté de porc au miel  Piperade	Omelette au fromage   Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc sucré 	Fruit frais  	Brookies 	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

**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