

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	Crème de carottes à la Vache Qui Rit 	Riz au thon tomaté
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes  Tortis	Dos de colin sauce aurore Pommes vapeur / Carottes vichy (bio) 	Bœuf aux épices Purée	Jambon braisé Haricots verts à l'ail 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Poire au caramel	Mousse au chocolat	Muffin aux pépites de chocolat

 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 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