

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|---|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Piémontaise | Chou chinois râpé, jambon & fromage de brebis  | 2ème temps d'animation: le marché aux épices | Céleri râpé aux pommes  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Pilon de poulet aux épices Julienne de légumes | Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées | | Riz sauté aux petits pois, oignons & œuf  |
| DESSERT | Fruit frais  | Yaourt nature sucré | | Entremets au 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.

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

 **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 Géraux
 * 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

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Plat végétarien**

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