

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à l'Orientale	Riz au surimi et ciboulette	Râpé de légumes au vinaigrette balsamique	Salade croquante au chou chinois à l'emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pizza aux légumes et au fromage   Salade verte 	Pilon de poulet sauce tex mex  Petits pois à la française	Mijoté de porc au miel  Haricots blancs au thym	Dos de colin meunière  Carottes aux épices
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Brownie

 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 : FPEI05