










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices 	Râpé de radis noir, pommes & Mimolette 	Haricots verts au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde  Haricots panachés	Hachis parmentier  Salade verte 	Tajine de pois chiches aux fruits secs   Légumes du tajine/semoule	Marée du jour  Gratin d'épinards & pommes de terre
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Fruit frais 	Far breton

 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