

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates (bio) & mozzarella	Carottes râpées au curry	Melon	Salade verte, fromage & croûtons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson sauce au beurre blanc  Semoule	Poulet sauce barbecue  Blé	Saucisse grillée  Brocolis au beurre	Napolitaine de légumes  Pâtes
PRODUIT LAITIER		Fromage		Laitage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais	Riz au lait	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

**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