

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes (bio) à la niçoise (coquillettes, thon, tomate) 	Pastèque 	Tomates (bio) à la mozzarella 	Cake aux courgettes & fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin	Gratin de tortis au fromage Tortis trois couleurs 	Bœuf à la méditerranéenne Pommes rissolées	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur au beurre
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Roulé au chocolat	Fruit frais 

 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