



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---------------------------------------|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de betteraves (bio) aux pommes | Concombre, oignons rouges & Edam | Salade de pommes de terre, oignons & œufs | Melon |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Boulettes de poulet à la marocaine Semoule aux épices | Hachis parmentier Salade verte | Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées | Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz |
| PRODUIT LAITIER | | Fromage | Fromage | |
| DESSERT | Compote de fruits | Fruit frais | Fruit frais | Mousse 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.

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

Code à saisir : FPEIO5