

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes (bio) râpées à l'orange  	Pastèque 	Salade de croûtons et lardons 	Rosette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Petits pois cuisinés	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) / Légumes du tajine 	Emincé de dinde Tandoori Potatoes	Poisson du jour Julienne de légumes 
PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage	
DESSERT	Fruit frais 	Velouté aux fruits	Salade de fruits 	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