

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées (bio) et maïs 	Concombre (bio) sauce Bulgare 	Melon 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché Petits pois cuisinés	Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes	Filet de dinde sauce ketchup Pommes de terre vapeur	Tortellinis à la Ricotta et aux épinards  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aux fruits	Mousse 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.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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 Géraux
- * 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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FPEIO5