

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri & carottes sauce rémoulade 	Coquillettes au poulet, échalotes et oignons frits	Concombre (bio) à la vinaigrette  	Salade verte (bio), fromage, tomates et jambon  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée - sauce tomate  Semoule	Filet de colin à la crème d'épinards  Purée de pommes de terre	Curry de légumes au lait de coco   Riz	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)  Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Fromage blanc sucré 	Fruit frais  	Fruit frais  	Gâteau 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : FPEI05