

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (thon, tomate & olives)	Duo de râpés au curry	Tomates (bio) et mozzarella	Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes (bio) au cumin	Tajine de légumes aux fruits secs Semoule	Steak haché sauce à l'échalote Pommes de terre Grenaille	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur
PRODUIT LAITIER		Fromage	Laitage	Fromage
DESSERT	Petits suisses	Fruit frais	Compote	Gâteau aux pommes

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