

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de pommes de terre, fromage & oignons rouges | Carottes râpées aux épices  | Potage | Chou chinois à l'emmental  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de dinde Haricots panachés | Hachis parmentier Salade verte  | Marée du jour Farfalles  | Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule/légumes du tajine  |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou laitage | | | Fromage ou laitage |
| DESSERT | Fruit frais  | Fromage blanc & confiture | Cake au citron  | 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.

 **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