

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crème de carottes	Chou rouge (bio) aux pommes 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes  Tortis	Colin sauce Aurore Ratatouille/semoule (bio) 	Steak haché Pomme de terre rôtie	Jambon braisé sauce tomate Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Roulé au chocolat et noix de coco	Fromage à la coupe et Salade de fruits bio



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



Fournisseurs 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

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