

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri Mimosa 	Riz (bio) au chorizo, échalotes et ciboulette 	Velouté de butternut (bio) 	Mini penne (bio) au jambon et au maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Napolitaine de légumes au gruyère (carottes, oignons, poireaux, concassé de tomates et origan)  Macaronis	Pilon de poulet sauce Tex Mex Jardinière de légumes	Rougail de saucisse Riz	Dos de colin sauce au beurre blanc Purée de courges
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Yaourt nature 	Fruit frais 	Banane au chocolat	Marbré

 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