

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre fromage et oignon rouge	Carottes râpées aux épices 	Potage	Chou chinois à l'emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marée du jour Haricots panachés	Paupiette de dinde Farfalles 	Hachis parmentier Salade verte  	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio)/légumes du tajine 
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit frais  	Fromage blanc aux brisures de biscuits	Banane bread	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.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

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