



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis à la tomate & et maïs	Betteraves vinaigrette	Repas de Noël	Salade coleslaw
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille Poêlée de légumes	Poisson du jour au citron Riz		Falafels de fèves et coriandre Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais	Mousse au caramel		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