








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette balsamique 	Rosette & cornichons	Velouté de courge 	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes  Macaroni	Pilon de poulet sauce tex mex Julienne de Légumes	Mijoté de porc au miel (joue ou tempe de porc) Haricots blancs au thym	Poisson sauce aux fruits de mer Purée de potiron 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Marbré 	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

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **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