



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Carottes râpées 	Salade de cœurs de palmiers et crevettes	Repas de Noël	Potage : crème de butternut
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco  Haricots panachés  Riz	Hachis parmentier  Salade verte 	Rôti de veau orloff  Bâtonnière de légumes  Farfalles		Couscous  Semoule  Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux fruits	Gâteau de semoule		Fruit frais 

*Le fromage vous est proposé un jour sur deux.*

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



**Produit de saison**

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



**Plat végétarien**



**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**



**Produits locaux**

Lait et oeufs : Crèmerie de la Rance, Plouer sur Rance

Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258MIIMIS

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**