




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, volaille, oignons rouges & moutarde	Tomates à la vinaigrette 	Blé, mozzarella & pesto	Pastèque	Courgettes râpées au curry 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de porc au miel Carottes rôties Lentilles au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic  Pâtes Piperade	Longe de porc sauce barbecue Bâtonnière de légumes et carottes jaunes Flageolets à l'ail	Dos de colin meunière Gratin de brocolis et mozzarella Pommes vapeur persillées	Jambalaya au poulet Riz Légumes croquants
DESSERT	Cocktail de fruits	Chocolat liégeois	Grillé aux pommes	Riz au lait au caramel	Fruit frais 


Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine


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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MIIMIS

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