





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à l'orientale	Carottes râpées 	Salade de cœurs de palmiers et crevettes / Wrap de poulet & crudités 	Repas de Noël	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco & curry Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Salade verte 	Paupiette de veau & crème aux champignons Poêlée de légumes		Couscous Semoule Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Gâteau aux pépites de chocolat		Compote de fruits

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

 **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

 **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**

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 !**