

Semaine du 28/11 au 04/12




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves persillées

Riz au poulet & maïs

Bouchée à la reine

Crêpe au fromage


Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Blanquette de dinde

Porc au caramel

Chipolatas

Boulettes de soja,
tomates et basilic 

Merlu pané au citron

Purée

Haricots verts sautés

Semoule aux épices

Poêlée du chef

Riz

Coquillettes

Flageolets

Embeurrée de chou

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais Mousse au caramel
au beurre saléChou à la crème au
chocolat

Cocktail 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

 **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

Code à saisir : 258MIIMIS

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