





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons 	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	11 novembre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis Brocolis au beurre	Poisson sauce dieppoise Semoule Ratatouille	Curry de volaille Trio de céréales	Jambon braisé à l'ananas Haricots verts à l'ail Riz	
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Velouté aux fruits	Compote de poires	


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 !