



LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigretteChou blanc aux
lardons 

Potage de légumes

Carottes râpées au
vinaigre balsamique PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Filet de dinde au
curryBoulettes de soja,
tomates & basilic 

Brandade de poisson

Pommes de terre
rissolées

Boulgour

Haricots verts à l'ail

Salade verte 

Brocolis au beurre

Poêlée de navets au
miel

Tortis

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais 

Galette des rois

Yaourt sucré


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 !**