







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade coleslaw 	Salade chef	Salade de pomelo et orange	Betteraves à l'orange	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Haricots beurre sautés  Petits pois	Emincé de dinde aux champignons  Pommes rissolées  Poêlée du chef	Paupiette de veau au jus  Semoule aux épices  Fondue de poireaux	Pâtes sauce napolitaine   Coquillettes	Merlu pané au citron  Riz  Embeurrée de chou
DESSERT	Crème au chocolat	Compote de fruits	Mousse au caramel au beurre salé	Muffin au chocolat	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258MIIMIS

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