



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Emincé de céleri au jambon



Salade verte, tomates, fromage &amp; oignons frits



Concombre sauce bulgare



Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Rougail de saucisse

Sauté de porc au miel

Filet de dinde &amp; ketchup

Pâtes sauce carbonara

Riz



Haricots verts

Pommes de terre rissolées

Pâtes

Légumes du rougail

Salsifis persillés

Salade verte



DESSERT

Fromage &amp; fruit frais



Tarte aux pommes

Entremets 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**

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258MIMIS

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