













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Crêpe au fromage	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière Pommes boulangères 	Macaronis à la carbonara  Salade verte 	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule	Nuggets de blé  Courgettes sautées 	Haut de cuisse de poulet rôti  Carottes à la crème 
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fromage & glace	Milk shake	Muffin aux pépites	Fromage & fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.


 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produits locaux**
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)

 **Plat végétarien**

Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crèmerie de Brocéliande

 **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**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MIMIS

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