





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis au poulet et maïs	La coleslaw 	Salade de pomelo et orange	Betteraves à l'orange	Salade aux raisins secs et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés	Émincé de dinde aux champignons Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices	Falafels de fèves et coriandre Poêlée du chef 	Merlu pané au citron Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème	Fruit frais 

 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

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Producteurs locaux**
Pain : Fourniture de pain artisanale par votre boulanger local
Crèmerie de la Rance
Porc (rôti, côtes et sauté): Ferme de la Moinerie
Saucisse du Pays de Dinan

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !