




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Melon / Pastèque 	Bruschetta au jambon cru & mozzarella	Ascension	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & ketchup Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte 	Filet de dinde aux pommes Légumes poêlés		Dahl de lentilles au lait de coco  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé au caramel	Semoule au lait		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

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



 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

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 !