





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Friand au fromage	Céleri râpé à la vinaigrette 	Pastèque 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Emincé de dinde tandoori Petits pois	Filet de poisson meunière au citron Riz basmati / Epinards à la crème	Couscous de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson Farfalles
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT		Yaourt nature sucré	Mousse au chocolat	Marbré	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

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **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 !