

HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet  
et maïs

Salade coleslaw



Potage

Betteraves à  
l'orange

Potage

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

Boulettes de soja,  
tomates et basilic



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

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

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

Code à saisir : zelmoj

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !