




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Émincé bicolore 	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merlu pané au citron Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes sautées	Pizza margherita Salade verte 	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz et haricots rouges
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Compote et sablé breton	Tarte au chocolat	Cocktail de fruits

 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**
Tous les fruits



 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 !