




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda 	Crème de potiron	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Sauté de volaille thaï Haricots beurre	Pintade au thym Pâtes	Galette & saucisse Salade verte 	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote	Flan nappé au caramel	Crème dessert	Riz au lait et coulis de fruits rouges	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
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 !